CATALASI Plus

Clarificante para vinhos finos

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Catalasi Plus é um clarificante composto por coadjuvantes que atuam através de ação sinérgica e, num único tratamento, realiza clarificação, estabilização oxidásica e harmonização dos vinhos tratados.
Esse clarificante complexo melhora o quadro organolético dos vinhos graças ao particular equilíbrio entre os diversos componentes favorecendo o amaciamento dos vinhos sem empobrecer a sua estrutura.
Catalasi Plus, através da combinação da atividade do caseinato de potássio, do PVPP e da albumina de ovo, adsorve rapidamente a fração oxidada das moléculas responsáveis pela cor e os taninos adstringentes, exercendo um efeito específico de adsorção das catequinas e proanticianidinas que são os agentes responsáveis pelas alterações das nuances cromáticas e organoléticas dos vinhos.
Catalasi Plus acelera a compatação das borras de clarificação, produzindo menores quantidade de sedimentos a eliminar, sendo positivo do ponto de vista ambiental. A presença de bentonites purificadas permite ajudar a eliminar o excesso de proteinas dos vinhos as quais, com a sua coagulação, podem causar turvações indesejadas.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada, caseinato potássico, gelatina alimentar suína, PVPP, albumina de ovo.

DOSES RECOMENDADAS

15-100 g/hL.

MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Catalasi Plus** em 10 partes de água fria. Adicionar lentamente a supensão à massa em remontagem.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacotes com 1 kg em caixas com 15 kg.
Sacos com 20 kg.

Referência: CATALASI_PLUS_TDS_PT_1260619_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124 , Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
+351 232470350 • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com