



# CATALASI

Clarificante antioxidante



## → DESCRIPCION TECNICAS

**Catalasi** es un preparado complejo constituido por agentes clarificantes, dosificados en proporciones adecuadas, para utilizarlo en las clarificaciones de vinos blancos, rosados y tintos. En particular, previene o elimina los procesos oxidativos tales como los defectos de color tostado en los vinos blancos y la adquisición del color anaranjado en los rosados. En los vinos tintos elimina los reflejos amarillos.

**Catalasi** actúa interrumpiendo el proceso catalítico degenerativo responsable de los fenómenos oxidativos, que se manifiestan con un aumento del color, desaparición de los perfumes característicos y presencia de sensaciones gustativas atribuibles a la maderización: todos los procesos, debido, en su conjunto, a la acción no controlada del oxígeno en los polifenoles. Este clarificante específico reduce en forma selectiva la concentración de los componentes poli fenólicos polimerizados y oxidados, restableciendo colores y sabores originales.

Los principios activos que constituyen la estructura fundamental de **Catalasi**, explican acciones sinérgicas capaces de asegurar a los vinos el más elevado grado de prevención, protección y cuidado. El caseinato potásico, presente en el **Catalasi** adsorbe los polifenoles alterados, mientras que la acción de las moléculas antioxidantes se manifiesta inmediatamente, como en el caso del ácido ascórbico; y en el transcurso del tiempo, por acción del SO<sub>2</sub>, garantizando una mejora total de la calidad en los vinos.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Bentonita activada, caseinato potásico, metabisulfito potásico, gelatina porcina soluble, ácido ascórbico.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 15 a 100 gramos por hectólitro.  
10 g/hL de Catalasi aumenta el SO<sub>2</sub> en 6,24 mg/L.

## → FORMA DE EMPLEO

Como clarificante antioxidásico para mostos y vinos.

## → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Paquetes de 1kg netos en cajas de 15 kg.

