



CATALASI AF Plus

Chiarificante per vini bianchi



→ DESCRIZIONE TECNICA

Catalasi AF Plus è un chiarificante costituito da coadiuvanti che agiscono sinergicamente per compiere, con un unico trattamento, chiarifica, stabilizzazione ossidasica e armonizzazione dei vini bianchi. Questo chiarificante complesso migliora il quadro organolettico dei vini grazie al particolare equilibrio tra le diverse componenti e favorisce l'ammorbidente dei vini senza impoverirne la struttura.

Catalasi AF Plus associa l'attività dell'iticiolla alle qualità del PVPP e del complesso di gelatine, adsorbe con rapidità non solo la frazione ossidata delle molecole responsabili del colore ma anche i tannini astringenti, conferendo ai vini tonalità cromatiche naturali ed equilibrate. Tutte le prove dimostrano che **Catalasi AF Plus** esercita uno specifico effetto adsorbente sulle catechine e sulle proantocianidine, che sono responsabili sia delle alterazioni cromatiche sia di quelle organolettiche dei vini.

Catalasi AF Plus velocizza la compattazione dei fondi di chiarifica e consente lo smaltimento di una più limitata quantità di sedimenti di chiarifica, con un conseguente minor impatto ambientale. La presenza di bentoniti particolarmente pure, consente inoltre di eliminare gli eccessi di proteine dei vini che potrebbero causare, con la loro coagulazione, intorbidamenti indesiderati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, *gelatina di pesce*, PVPP, gelatina alimentare (suina), gel di silice, *iticiolla*.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 15 a 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in circa 10 parti di acqua fredda ed aggiungere lentamente la sospensione alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da 15 kg.
Sacchi da kg 20 netti.

