



CATALASI Vega

Clarificante complexo para a clarificação e estabilização de vinhos e mostos sem alergénios



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Catalasi Vega é um novo coadjuvante de clarificação para a limpeza e estabilização de mostos e vinhos. A presença de proteínas vegetais, PVPP, sílica e bentonites ativadas asseguram através de uma única operação, a clarificação e estabilização dos produtos tratados.

Catalasi Vega é ativo sobre as substâncias fenólicas oxidadas que conferem ao vinho tonalidades acastanhadas e toques amargos ao gosto. Melhora também a estabilização proteica e o brilho graças à perfeita remoção das partículas mais finas da turvação.

Os vinhos tratados resultam mais frescos e francos; exprimem em pleno a casta e são estáveis no tempo.

Catalasi Vega é o coadjuvante, livre de alergénios, ideal para reduzir o risco do surgimento de pinking; é o produto indicado para castas como Pinot Grigio e vinhos brancos obtidos de uvas tintas. Está conforme para uso nas vinificações de vinhos orientados para o mercado vegetariano e vegano.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada, proteína vegetal de ervilha, PVPP, gel de sílica.

→ DOSES RECOMENDADAS

Mostos: de 50 a 100 g/hL.

Vinhos brancos, tintos e rosés: de 20 a 60 g/hL.

Para reduzir fortes estágios oxidativos e para prevenir o pinking: de 100 a 150 g/hL.

Um misturador especial de alta turbulência permite misturar os diferentes compostos de forma perfeita, que se reidratam rapidamente e permitem que o processo de clarificação atue mais cedo e com maior eficácia.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Catalasi Vega** em água fria na proporção de 1:15. É aconselhado agitar energicamente a solução para favorecer a completa dissolução de todos os componentes. Adicionar lentamente no vinho a tratar, em remontagem, eventualmente utilizando doseadores do tipo Venturi ou bombas doseadoras.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.
Sacos com 10 kg.

