



CATALASI

Clarificante antioxidásico para vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Catalasi é um preparado complexo constituído por agentes clarificantes, doseados em proporções adequadas para a utilização nas clarificações de vinhos brancos, rosés e tintos. Em particular previne ou elimina os processos oxidativos como os defeitos de acastanhamento nos vinhos brancos e a aquisição da colocação alaranjada nos rosés. Nos vinhos tintos elimina os reflexos amarelados.

Catalasi atua interrompendo o processo catalítico degenerativo responsável pelos fenómenos oxidativos, que se manifestam com o aumento da cor, desaparecimento dos aromas característicos e presença de sensações gustativas atribuídas à maderização: todos processos devidos, no conjunto, à ação descontrolada do oxigénio sobre os polifenóis.

Este clarificante específico reduz de modo selectivo a concentração dos componentes polifenólicos polimerizados e oxidados, restaurando cores e sabores originais.

Os princípios ativos que estão na estrutura fundamental de **Catalasi**, exercem ações sinérgicas capazes de assegurar aos vinhos o mais elevado grau de prevenção, proteção e tratamento.

O caseinato de potássio, presente em **Catalasi** adsorve os polifenóis alterados e a ação das moléculas antioxidantes manifesta-se, de imediato, como no caso do ácido ascórbico, e no decorrer do tempo, por ação do SO_2 , assegurando um melhoramento complexo da qualidade nos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite, caseinato, gelatina, ácido L-ascórbico, metabissulfito.

→ DOSES RECOMENDADAS

15 - 100 g/hL. 10 g/hL de **Catalasi** incorporam 5 mg/L de SO_2 .





CATALASI

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Catalasi** em cerca de 5 partes de água fria, alguns minutos antes de aplicar. Adicionar lentamente à massa em remontagem.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 1 kg em caixa de 15 kg.

Sacos de 20 kg.

