



CATALASI AF Plus

Clarificante estabilizante para vinos Blancos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Catalasi AF Plus es un clarificante compuesto por coadyuvantes que actúan sinérgicamente para cumplir, con un tratamiento único; clarificación, estabilización oxidásica y armonización de los vinos blancos. Este clarificante complejo mejora el perfil organoléptico de los vinos gracias a su equilibrio particular entre los diferentes componentes y favorece la suavidad de los vinos sin empobrecer la estructura.

Catalasi AF Plus combina la actividad del ictiocola a la calidad del PVPP y al complejo de gelatina, adsorbe con rapidez no solo la fracción oxidada de las moléculas responsables del color sino también los taninos astringentes, dando a los vinos tonalidades cromáticas naturales y equilibradas. Todas las pruebas demuestran que **Catalasi AF Plus** ejerce un efecto específico adsorbente sobre las catequinas y sobre las proantocianidinas, que son responsables ya sea de las alteraciones cromáticas como de las organolépticas de los vinos.

Catalasi AF Plus agiliza la compactación de los fondos de clarificación y permite la eliminación de una cantidad más limitada de sedimentos de clarificación, con un consecuente menor impacto ambiental. La presencia de bentonitas especialmente puras, permite además eliminar los excesos de proteínas de los vinos que podrían causar, con su coagulación, enturbiamientos indeseables.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita, ictiocola, gelatina alimentaria ya sea marina como animal, PVPP, gel de sílice.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 15 a 100 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Catalasi AF Plus** en 10 partes aproximadamente, de agua fría y añadir lentamente la suspensión a la masa en remontaje.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz solar y del calor directo.

Bolsas por kg 1 netos en cajas por 15 kg.
Bolsas por kg 20 netos.

