



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



E CATAL® CLARIF

**Enzima pectolítica para mostos destinados
a la elaboración de vinos espumosos**

CARACTERÍSTICAS

E CATAL® CLARIF es una enzima con una concentración elevada de pectinasas y actividades secundarias, adaptadas a una clarificación rápida, incluso en condiciones difíciles.

E CATAL® CLARIF se presenta en forma microgranulada.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación rápida de mostos, incluso en condiciones difíciles: baja temperatura (8°C), pH bajo (a partir de 2,8), uvas alteradas (botrytis).
- Obtención de mostos de calidad, antes de la fermentación.
- Facilita la clarificación y la filtración del vino.

APLICACIONES

- Clarificación estática de mostos blancos y rosados. Se añade a la salida de prensa.
- Adaptado a la flotación.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 1 a 2 g/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: no estipulada.

MODO DE EMPLEO

Disolver **E CATAL® CLARIF** en 10 veces su peso de agua o mosto.

Añadir al volumen a tratar durante el escurrido del mosto en el prensado. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas, ya que éstas serían adsorbidas.

Añadir la bentonita aproximadamente 1 hora después de las enzimas.

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

50 g y 1 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

015/2024 – 1/1