



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE

ENZYMES

# E CATAL® CLARIF

**Enzyme pectolytique pour les moûts  
destinée à l'élaboration des vins effervescents**

## CARACTERISTIQUES

**E CATAL® CLARIF** est une enzyme concentrée en pectinases et activités secondaires adaptée à une clarification rapide, même en conditions difficiles. **E CATAL® CLARIF** se présente sous forme microgranulée.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide des moûts même en conditions difficiles (basse température (8°C), bas pH (dès 2,8), vendanges altérées (botrytisées)
- Obtention de moûts de qualité avant la mise en fermentation
- Clarification et filtration des vins facilitées

## APPLICATIONS

- Clarification statique des moûts blancs et rosés avec apport en sortie de pressoir
- Adaptée à la flottation

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 1 à 2 g/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

## MODE D'EMPLOI

Dissoudre **E CATAL® CLARIF** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.  
Incorporer au volume à traiter pendant l'écoulement du jus sous le pressoir. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles seraient adsorbées.  
Mais ajouter de la bentonite environ 1 heure après l'enzymage.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

50 g et 1 kg.

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

015/2024 – 1/1