



STATION  
OENOtechnique  
DE CHAMPAGNE



# E CATAL® CLARIF

**Enzima pectolítica para mosto  
destinada a elaboração de vinhos efervescentes**

## CARACTERÍSTICAS

**E CATAL® CLARIF** é uma enzima concentrada em pectinases e atividades secundárias, adequadas para uma clarificação rápida, mesmo em condições difíceis. **E CATAL® CLARIF** apresenta-se sob a forma micro-granulada.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificação rápida do mosto mesmo em condições difíceis (baixa temperatura (8°C), pH baixo (desde 2,8), colheitas alteradas (botritisadas))
- Obtenção de mostos de qualidade antes da fermentação
- Clarificação e filtração de vinhos, realizadas mais facilmente

## APLICAÇÕES

- Clarificação estática de mostos brancos e rosés, com maior rendimento na saída da prensa
- Adequado para a flotação

## DOSAGEM

Dose recomendada: 1 a 2 g/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.

## INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver **E CATAL® CLARIF** em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto. Incorporar ao volume a ser tratado durante o escoamento do mosto na prensa. Homogeneizar cuidadosamente.

### Precauções de utilização:

Não utilizar a bentonite ao mesmo tempo que as enzimas, pois elas seriam adsorvidas. Mas adicionar a bentonite cerca de 1 hora após a enzimagem. Produto para uso enológico e exclusivamente profissional. Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

50 g e 1 kg.

## CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*

015/2024 – 1/1