



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

## E CATAL® CLARIF



### Пектолитический фермент для производства игристых вин

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**E CATAL® CLARIF** - это фермент с большой концентрацией пектиназ. Позволяет быстро проводить осветления даже в сложных условиях. **E CATAL® CLARIF** представлен в форме микрогранул.

#### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Быстрое осветление сусла даже в сложных условиях (низкая температура (8°C), низкий pH (2,8), поврежденный виноград (ботритис))
- Получение качественного сусла перед началом брожения
- Осветление и фильтрация вин

#### ПРИМЕНЕНИЕ

- Статическое осветление белого и розового сусла, внесение на выходе из пресса
- Адаптирован к фильтрации

#### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 1 -2 мл / гл, в зависимости от времени контакта, температуры и pH

#### ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать **E CATAL® CLARIF** в воду или сусло в пропорции 1 к 10.

Влить в общий обрабатываемый объем во время стекания сока под прессом. Привести в однородное состояние.

#### Меры предосторожности:

Не использовать бентонит одновременно с ферментами, так как они будут абсорбированы.

Тем не менее, добавить бентонит через час после внесения ферментов.

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

#### УПАКОВКА

50 г и 1 кг

#### ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов. Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

015/2024 – 1/1