

CASEINE SOLUBILE

Tattamento specifico dell'ossidazione

CARATTERISTICHE

La **Caseina Solubile** è un prodotto di chiarificazione utilizzabile sia per trattamenti preventivi sia curativi dell'ossidazione dei mosti e dei vini.

Possiede un'affinità particolare per i polifenoli ossidati o suscettibili d'ossidazione e permette anche di decolorare i vini bianchi e di attenuare il gusto tipo madeira.

Nelle annate che presentano quantitativi elevati di uve bottrizzate, la **Caseina Solubile** associata ad un solfitaggio adeguato è il trattamento appropriato per la stabilizzazione di vini bianchi e rossi rispetto alla casse ossidasica.

La **Caseina Solubile** presenta inoltre il vantaggio di eliminare le piccole quantità di ferro presenti nei vini bianchi e di non provocare fenomeni di surcollaggio, neppure a dosaggio elevato.

La **Caseina Solubile** a contatto del vino coagula immediatamente, ed il risultato del collaggio dipende interamente da un'ottimale ripartizione.

PROPRIETA ENOLOGICHE

Composizione chimica:

Caseina acida alimentare: 80 - 85 %

Carbonato di potassio: 15 - 20 %

Odore: neutra

Colore: bianco crema

Granulometria: 90 Mesh

Materia grassa: < 1,5 %

Umidità: < 10 %

Proteine: > 95 %

pH: 7,2 +/- 0.5

Prodotto enologico derivato dal latte. In alcuni paesi e nell'Unione europea (dal 31 maggio 2009), il suo utilizzo implica una specifica etichettatura dei vini. Fare riferimento alla normativa vigente.

MODALITA D'USO

Da 50 a 150 g/hl secondo lo stato del vino.

Dissolvere la **Caseina Solubile** in una quantità di acqua da 15 a 20 volte il suo peso (una preparazione con vino provoca la sua coagulazione immediata), ed incorporare nel vino con una pompa dosatrice o mescolare rapidamente ed energicamente nella massa da trattare.

206/2012 - 1 / 2

CONFEZIONAMENTO

Polvere molto fine di colore bianco crema.

Confezionata in sacchi di polietilene da 1 kg o da 5 kg, oppure sacchi di carta da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Stoccare in un luogo asciutto e fresco (a temperatura <math><15^{\circ}\text{C}</math>); rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione.

CONFORME AL CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.