

# ALTOCASE

## Traitement spécifique de l'oxydation

### CARACTERISTIQUES

**ALTOCASE** est l'option sans protéine allergène proposée par **Oenofrance** pour se substituer à la caséine : il montre des effets similaires aux mêmes doses qu'elle.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**ALTOCASE** est un agent de traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins, élimine des composés oxydés et oxydables.

En supprimant les polyphénols oxydés, ou susceptibles de s'oxyder, il permet de décolorer les vins blancs jaunés et d'atténuer le goût madérisé.

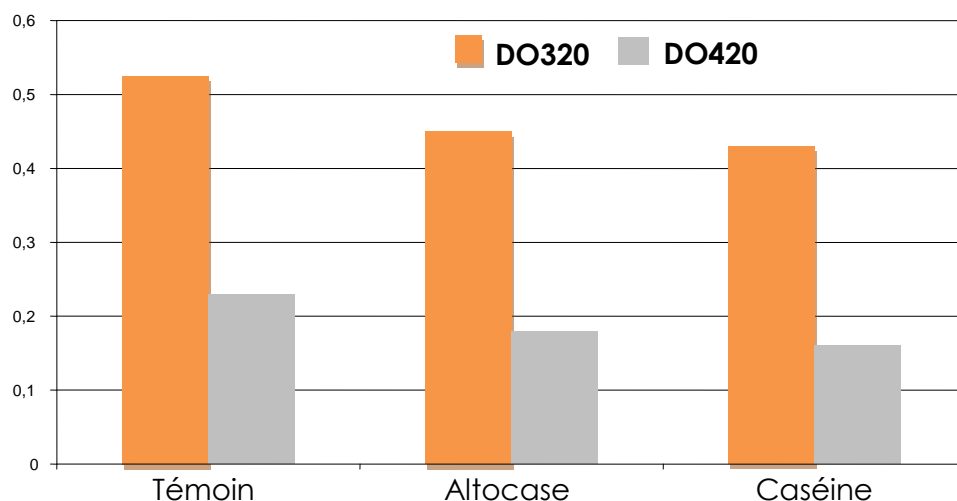


Fig n°1, effet de différents traitements sur la couleur d'un vin de Provence rosé.

L'essai rapporté ci-dessus a été mené sur un vin rosé tuilé, présentant à la dégustation des notes oxydées. Dans ces conditions, l'**ALTOCASE** a permis des baisses des densités optiques à 320 nm et à 420 nm comparables à celles obtenues avec la caséine.

La DO320 évalue les quantités de quinones, précurseurs de l'oxydation, la DO420 met en évidence le brunissement du vin.

Les années de vendanges botrytisées, **ALTOCASE**, associé à un sulfitage adéquat, constitue le traitement approprié des vins blancs, rosés ou rouges, afin d'éviter toute casse oxydasique.

### DOSE D'EMPLOI

De 20 à 100 g/hL selon l'état du moût ou du vin.

Dose maximale : 400 g/hL (en raison de la présence de PVPP).

## MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre **ALTOCASE** dans 20 fois son poids d'eau et incorporer au vin à l'aide d'une pompe doseuse ou en mélangeant rapidement et énergiquement à la masse du moût ou du vin en mouvement.

**ALTOCASE** ne coagule pas immédiatement au contact du vin, et ne provoque pas de remontée de flocons. **ALTOCASE** ne mousse pas.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sac de 15 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.*