



## ALTOCASE

### Tratamento específico da oxidação

#### CARACTERÍSTICAS

**ALTOCASE** é a opção sem proteína alergênica oferecida pelo laboratório Oenofrance para substituir a caseína : ele apresenta efeitos semelhantes na mesma dose que ela.

Este agente de tratamento preventivo ou curativo da oxidação de mostos e de vinhos, elimina os componentes oxidados e oxidáveis.

Removendo os polifenóis oxidados, ou susceptíveis à oxidação, ele ajuda a descolorir os brancos amarelados e atenuar o gosto madeirizado.

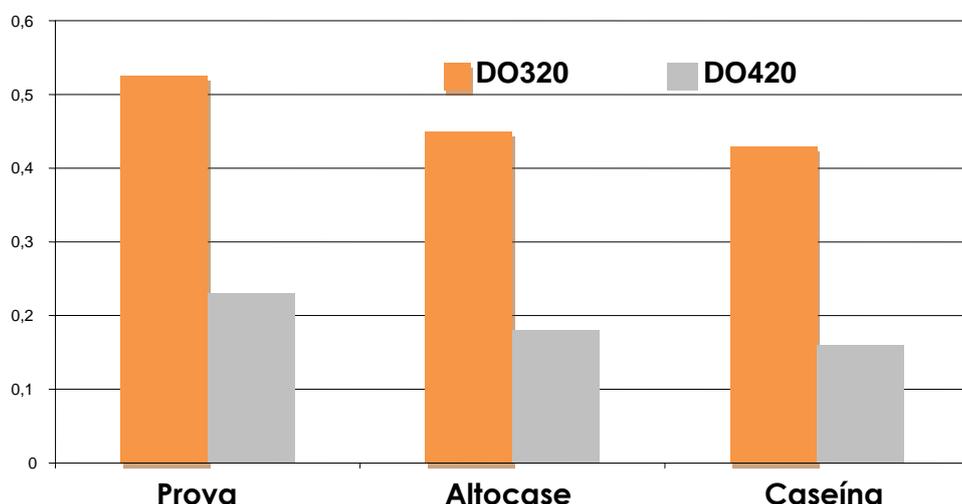


Fig. nº1, o efeito em diferentes tratamentos sobre a cor de um vinho rosé da Provence.

O teste citado acima foi realizado com um vinho rosé de cor telha, na degustação apresentou notas de oxidação. Nestas condições, o **ALTOCASE** permitiu a redução da densidade óptica de 320 nm e de 420 nm comparáveis as obtidos com a caseína.

A DO<sub>320</sub> avalia a quantidade de quinonas, precursoras da oxidação, a DO<sub>420</sub> destaca o escurecimento do vinho.

Nos anos de colheitas botrytisadas, o **ALTOCASE**, associado a uma sulfitagem adequada, constitui um tratamento apropriado para os vinhos brancos, rosés ou tintos, para evitar toda quebra oxidativa.

#### DOSAGEM

De 20 a 100 g/hl de acordo com o estado do mosto ou do vinho.

A dose máxima: 400 g / hl (devido à presença de PVPP em Altocase).

## INSTRUÇÕES DE USO

---

A aplicação do **ALTOCASE** é fácil: dissolver em 20 vezes o seu peso de água e adicionar ao vinho com a ajuda de uma bomba dosadora ou misturando rapidamente e vigorosamente a massa do mosto ou do vinho mexendo sempre.

**ALTOCASE** não coagula imediatamente em contacto com o vinho, não causa elevação de flocos. Altocase não espuma

### Precauções de utilização :

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

1, 2, 5, 15 kg

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.  
Fora do gelo.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade indicado na embalagem.

*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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*