

Les Essentiels

CASEINE SOLUBLE

Traitement spécifique de l'oxydation

CARACTERISTIQUES

La **CASEINE SOLUBLE** est un agent de traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins. Elle possède une affinité particulière pour les polyphénols oxydés, ou susceptibles de s'oxyder, et permet ainsi de décolorer les vins blancs jaunés et d'atténuer le goût madéré.

Les années de vendanges botrytisées, la **CASEINE SOLUBLE**, associée à un sulfitage adéquat, constitue le traitement approprié des vins jeunes, blancs ou rouges, qui les stabilisera vis-à-vis d'une casse oxydasique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

La **CASEINE SOLUBLE** présente l'avantage d'éliminer de petites quantités de fer dans les vins blancs et de ne pas provoquer de surcollage même à des doses élevées.

La **CASEINE SOLUBLE** coagulant immédiatement au contact du vin, le résultat du collage dépend étroitement de sa bonne répartition.

DOSE D'EMPLOI

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

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la **CASEINE SOLUBLE** dans 20 fois son poids d'eau – une préparation avec le vin provoquerait sa coagulation immédiate – et incorporer au vin à l'aide d'une pompe doseuse ou en mélangeant rapidement et énergiquement à la masse du vin en mouvement.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Caséine acide alimentaire : 90 %

Carbonate de Potassium : 10 %

La caséine est issue du lait. Son emploi implique, dans certains pays et au sein de l'U.E (à partir de juin 2009), un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Poudre conditionnée en 1, 5 et 25 kg.

86/2016 – 1/2

Les Essentiels

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.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.