

# CASEI PLUS

Caseinato de potasio desarrollado para el tratamiento de todos los fenómenos de oxidación y de maderización de los mostos y los vinos.

*Sustancia derivada de leche de vaca que presenta un carácter potencialmente alergénico. La utilización de este producto, puede provocar un etiquetado "alérgeno". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934 y al Food chemical Codex.*

## ESPECIFICACIONES

CASEI PLUS se obtiene a partir de leche fresca, desnatada y pasteurizada. Se presenta en forma de polvo blanco, inodoro y sin sabor. Su gran pureza y su concentración de proteínas le confieren una actividad superior respecto a las caseínas solubles habituales.

Su método de producción garantiza una solubilización más fácil y una buena humectación con el fin de facilitar su preparación y su reacción con el vino o el mosto. La ausencia de bicarbonato de potasio permite que no se produzca ninguna modificación del equilibrio ácido-básico y por tanto ninguna variación química del pH.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- En el caso de los mostos o de los vinos oxidados (pardeamiento), CASEI PLUS permite una decoloración que contribuye al restablecimiento del color, al mismo tiempo que se refinan las características gustativas.
- En el caso de las vendimias botritizadas, CASEI PLUS está recomendado para el tratamiento de los vinos jóvenes, blancos y rosados (y en algunos casos de los tintos) para reducir las notas de oxidación.
- CASEI PLUS es un agente clarificante que interviene en la preparación de los vinos para la filtración.
- CASEI PLUS permite una disminución del contenido de hierro de los vinos blancos.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

CASEI PLUS asegura una clarificación eficaz y una elevada compactación de la lías.

	TESTIGO	CASEI PLUS 40 g/hL	CASEINE SOLUBLE 40 g/hL
TURBIDEZ	58	5.1	8.2
	92	2.1	2.5

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo      Olor, sabor ..... producto lechero fresco  
 Color ..... blanco crema      Solubilidad ..... solución coloidal en agua



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH a 5 % .....	6 – 8 ± 0,5	Lactose (%).....	< 2
Potasio (%).....	< 2	Hierro (ppm).....	< 200
Humedad (%).....	< 10	Plomo (ppm).....	< 1
Materias grasas (%).....	< 2	Mercurio (ppm).....	< 1
Cenizas (%).....	< 7	Arsénico (ppm).....	< 3
Nitrógeno total (%).....	> 13		

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

El tratamiento puede ser efectuado en cualquier etapa de la vinificación tanto en el mosto como en el vino. El tratamiento será más eficaz si el producto a tratar está clarificado (mosto enzimado, vino trasegado).

CASEI PLUS puede ser empleado en combinación con otros tratamientos específicos como los carbones enológicos activos y/o las bentonitas.

CASEI PLUS no da lugar a sobreencolado.

### MODO DE EMPLEO

Disolver CASEI PLUS en 10 veces su peso de agua, agitando hasta su completa disolución. Se recomienda no superar los 100 gramos de producto por litro para facilitar la introducción y la homogeneización dentro de la masa de vino.

Introducir en el vino durante un remontado para asegurar un mezclado rápido e inmediato.

Se recomienda introducir CASEI PLUS con un OENODOSEUR (sistema venturi) para mejorar la homogeneización.

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

### DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.

Las dosis recomendadas de CASEI PLUS son:

- Clarificación de los vinos blancos o rosados: 5 – 20 g/hL.
- Tratamiento de los vinos maderizados: 20 – 40 g/hL.
- Corrección del color: 30 – 60 g/hL.

## ENVASES

Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg.  
Bolsa de 5 kg, caja de 10 kg.  
Saco de 20 kg.

