

CASEINE SOLUBLE

Preparación a base de caseína ácida, destinada al tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de mostos y de vinos blancos y rosados. Caseína alimentaria solubilizada (asociación de caseína ácida alimentaria y de bicarbonato potásico).

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 (FCC).

ESPECIFICACIONES

Su formulación específica facilita su preparación y su solubilidad en el vino.

PROPIEDAD ENOLÓGICAS

- En el caso de vinos maderizados, **CASEINE SOLUBLE** asegura una decoloración de los mismos, contribuyendo a una reducción del color y afinando las características gustativas.
- En el caso de vendimias botritizadas, **CASEINE SOLUBLE** es recomendada para el tratamiento de vinos jóvenes, blancos o rosados (y tintos, en algunos casos) para disminuir el carácter oxidado.
- **CASEINE SOLUBLE** es un agente de clarificación que participa en la preparación de vinos para su posterior filtración.
- **CASEINE SOLUBLE** permite una disminución del contenido de hierro de vinos blancos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo	Olor, Sabor	producto lácteo seco
Color	blanco crema	Solubilidad	solución coloidal en agua

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Lactosa (%).....	< 2	Coliformes (/25 g)	ausencia
Humedad (%).....	< 12	<i>E. coli</i> (/g)	ausencia
Materias grasas (%)	< 2	<i>Salmonella</i> (UFC/100 g)	< 1
Cenizas (%).....	< 23	<i>Staphylococcus</i> (UFC/g)	≤ 1
Nitrógeno total (%).....	> 13	Hierro (ppm).....	< 200
Mohos (UFC/g)	< 10 ³	Arsénico (ppm)	< 3
Micro organismos viables (UFC/g)	< 3 x 10 ⁴	Plomo (ppm)	< 1
Bacterias lácticas (UFC/g)	< 10 ²	Mercurio (ppm).....	< 1
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10 ³	Cadmium (ppm)	< 1



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

El tratamiento puede ser realizado en diferentes momentos de la vinificación, tanto en mosto como en vino. El tratamiento será tanto más eficaz cuanto más limpio esté el producto (mostos enzimados, vinos trasegados).

CASEINE SOLUBLE puede ser asociado a otros tratamientos específicos como carbones enológicos activos y/o la bentonita.

CASEINE SOLUBLE no produce sobrencolado, incluso con dosis elevadas.

CASEINE SOLUBLE coagula inmediatamente en contacto con el vino, la eficacia del tratamiento está ligada a la buena homogeneización del producto dentro del vino.

MODO DE EMPLEO

Es recomendable preparar la solución de **CASEINE SOLUBLE**, 1 hora antes de su utilización y hacer uso de ella en el mismo día. Disolver la **CASEINE SOLUBLE** en 10 veces su peso en agua (1kg/ 10 litros de agua). No disolver la preparación directamente en el vino, esto podría producir una coagulación inmediata.

Agitar enérgicamente evitando hacer espuma en la preparación.

Incorporar lenta y regularmente con ayuda de un **OENODOSEUR** o bomba dosificadora, para asegurar una perfecta homogeneización en el vino o por medio de un remontado.

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 las dosis de tratamiento con un test de laboratorio.

Las dosis recomendadas de **CASEINE SOLUBLE** se definen como:

- Tratamiento preventivo: 20 - 30 g/hL.
- Tratamiento curativo: 30 - 60 g/hL.

ENVASES

Bolsa de 1 kg, Caja de 10 kg.
Saco de 25 kg.

