

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 "alérgico". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food chemical Codex.*

PROPIEDADES

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

APLICACIONES 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
Color blanco crema

Olor, Sabor producto lácteo seco
Solubilidad solución coloidal en agua

ANÁLISIS QUÍMICOS

Lactosa < 2 %
Humedad < 12 %
Hierro < 200 ppm
Arsénico < 3 ppm
Plomo < 1 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm
Materias grasas < 2%
Cenizas..... < 23 %

Nitrógeno total..... > 11 %
Bacterias lácticas < 10² UFC/g
Bacterias acéticas < 10³ UFC/g
Coliformes ausencia/25g
E. coli ausencia/1g
Salmonelas < 1 UFC/100g
Estafilococcus ≤ 1 UFC/g
Mohos < 10³ UFC/g
Micro organismos viables < 3x10⁴ UFC/g



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.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 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 1kg, Caja de 10 kg.
Saco de 25 kg.