CASEI PLUS

Caséinate de potassium développé pour tout traitement contre les phénomènes d'oxydation et de madérisation dans les moûts et les vins.

Substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

CASEI PLUS est obtenu à partir de lait frais, écrémé et pasteurisé. Il se présente sous la forme de poudre blanche, inodore et sans saveur. Sa grande pureté et sa concentration en protéines lui confèrent une activité supérieure aux caséines solubles ordinaires.
Sa méthode de production garantit une solubilisation aisée et une très bonne mouillabilité, ce qui facilite sa préparation et sa réaction avec le vin ou le moût. L'absence de bicarbonate de potassium assure le maintien de l'équilibre acido-basique du vin (pas de variation chimique du pH).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Dans le cas des moûts ou des vins oxydés (brunissement), **CASEI PLUS** permet une décoloration contribuant à un rafraîchissement de la couleur tout en affinant les caractères gustatifs.
- Dans le cas de vendanges botrytisées, **CASEI PLUS** est recommandé pour le traitement des vins jeunes, blancs ou rosés (et rouges dans certains cas) pour diminuer les caractères oxydés.
- **CASEI PLUS** est un agent de clarification qui participe à la préparation des vins à la filtration.
- **CASEI PLUS** permet une diminution de la teneur en fer des vins blancs.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

CASEI PLUS assure une clarification efficace et un très bon tassement des lies.

	TÉMOIN	CASEI PLUS 40 g/hL	CASEINE SOLUBLE 40 g/hL
TURBIDITÉ	58	5,1	8,2
	92	2,1	2,5

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre
Couleur ..... blanche à crème
Goût, odeur ..... produit laitier frais
Solubilité ..... solution colloïdale dans l'eau

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

pH à 5 %	6 – 8 ± 0,5
Potassium (%)	< 2
Humidité (%)	< 10
Matière grasse (%)	< 2
Cendres (%)	< 7
Azote total (%)	> 13
Lactose (%)	< 2
Fer (ppm)	< 200
Plomb (ppm)	< 1
Mercure (ppm)	< 1
Arsenic (ppm)	< 3

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. Le traitement sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).

CASEI PLUS peut être associé à d'autres traitements spécifiques comme les charbons œnologiques actifs et/ou les bentonites.

CASEI PLUS n'entraîne pas de surcollage.

DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test en laboratoire.

Les doses recommandées de **CASEI PLUS** se définissent comme telles:

- Clarification des vins blancs ou rosés : 5 - 20 g/hL.
- Traitement des vins madérisés : 20 - 40 g/hL.
- Correction de la couleur : 30 - 60 g/hL.

Substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ».

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **CASEI PLUS** dans 10 fois son poids d'eau, en agitant jusqu'à dissolution complète. Il est recommandé de ne pas dépasser 100 grammes de produit par litre pour faciliter l'incorporation et l'homogénéisation dans la masse du vin.
Incorporer dans le vin lors d'un remontage pour assurer un mélange rapide et immédiat dans le vin.
Nous recommandons d'incorporer **CASEI PLUS** avec un **OENODOSEUR** pour parfaire l'homogénéisation.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg, carton de 10 kg.
Poche de 5 kg, carton de 10 kg.
Sac de 20 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - NB - 21.09.2021 - 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.