

# CASEINE SOLUBLE

Préparation à base de caséine acide, destinée au traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés. Caséine alimentaire solubilisée (association de caséine acide alimentaire et de bicarbonate de potassium).

*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 CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex.*

## SPÉCIFICITÉS

Sa formulation spécifique facilite sa préparation et sa solubilisation dans le vin.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... blanche à crème

Goût, odeur ..... produit laitier frais  
Solubilité ..... solution colloïdale dans l'eau

## ANALYSES CHIMIQUES

Lactose ..... < 2 %  
Humidité ..... < 12 %  
Fer ..... < 200 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Plomb ..... < 1 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm  
Matière grasse ..... < 2 %  
Cendres ..... < 23 %

Azote total ..... > 13 %  
Bactéries lactiques ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Bactéries acétiques ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g  
Coliformes ..... absence/25g  
*E. coli* ..... absence/1g  
Salmonelles ..... < 1 UFC/100g  
Staphylocoques ..... ≤ 1 UFC/g  
Moisissures ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g  
Micro-organismes viables ..... < 3x10<sup>4</sup> UFC/g



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## 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).

**CASEINE SOLUBLE** peut être associé à d'autres traitements spécifiques comme les charbons œnologiques actifs et/ou les bentonites.

**CASEINE SOLUBLE** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses élevées.

**CASEINE SOLUBLE** coagule immédiatement au contact du vin, l'efficacité du traitement est liée à la bonne homogénéisation du produit dans la masse de vin.

### MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé de préparer la solution de **CASEINE SOLUBLE** 1 heure avant son utilisation et de l'utiliser dans la journée. Dissoudre la **CASEINE SOLUBLE** dans 10 fois son poids d'eau (1 kg/10 litres d'eau). Ne jamais dissoudre la préparation directement dans le vin, cela provoquerait une coagulation immédiate.

Agiter énergiquement en évitant de faire mousser la préparation.

Incorporer lentement et régulièrement à l'aide d'un **OENODOSEUR** pour assurer une parfaite homogénéisation à la masse du vin, ou par l'intermédiaire d'un remontage.

### CONSERVATION

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

### DOSE D'EMPLOI

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

Les doses recommandées de **CASEINE SOLUBLE** se définissent comme telles :

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| - Traitement préventif | 20 - 30 g/hL. |
| - Traitement curatif   | 30 - 60 g/hL. |

### CONDITIONNEMENT

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

