

CASEI PLUS

Caseinato di potassio sviluppato per tutti i trattamenti contro i fenomeni di ossidazione e di maderizzazione dei mosti e dei vini.

Derivato del latte vaccino; presenta caratteri potenzialmente allergizzanti. L'uso di questo prodotto può implicare l'obbligo di etichettatura "allergene". Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

CASEI PLUS é ottenuto a partire da latte fresco, scremato e pastorizzato. Si presenta sotto forma di polvere bianca, inodore e insapore. La sua elevata purezza e concentrazione in proteine gli conferisce un'attività superiore a quella delle ordinarie caseine solubili.

Il metodo di produzione garantisce una facile solubilizzazione ed una eccellente bagnabilità, che ne facilita la preparazione e la reattività nel vino o nel mosto. L'assenza di bicarbonato di potassio assicura il mantenimento dell'equilibrio acido del vino (nessuna variazione chimica del pH).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Nel caso dei mosti e dei vini ossidati (imbrunimento), **CASEI PLUS** permette una decolorazione che contribuisce al ripristino del colore corretto e ad un affinamento dei caratteri gustativi.
- Nel caso di uve bottrizzate, **CASEI PLUS** è raccomandato per il trattamento dei vini giovani, bianchi o rosati (ed in alcuni casi rossi) per la riduzione delle note di ossidazione.
- **CASEI PLUS** è un agente di chiarifica che aiuta nella preparazione dei vini per la filtrazione.
- **CASEI PLUS** consente una riduzione del contenuto in ferro dei vini bianchi.

RISULTATI SPERIMENTALI

CASEI PLUS assicura un'efficace chiarifica ed un ottimo compattamento delle fecce.

| | CONTROLLO | CASEI PLUS 40 g/hL | CASEINE SOLUBILE 40 g/hL |
|-----------|-----------|-----------------------|-----------------------------|
| TORBIDITÀ | 58 | 5.1 | 8.2 |
| | 92 | 2.1 | 2.5 |

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Dati organolettici .. sentori tipici di prodotto lattiero fresco
 Colore da bianco a bianco latte Solubilità dispersione colloidale in acqua



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

| | |
|------------------------|-----------|
| pH al 5% | 7,0 ± 0,5 |
| Potassio (%) | < 2 |
| Umidità (%) | < 6 |
| Lipidi (%) | < 2 |
| Ceneri (%) | < 6 |
| Azoto totale (%) | > 13 |

| | |
|----------------------|-------|
| Lattosio (%) | < 2 |
| Ferro (ppm) | < 200 |
| Piombo (ppm) | < 1 |
| Arsenico (ppm) | < 3 |
| Mercurio (ppm) | < 1 |

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Il trattamento può essere praticato in ogni fase della vinificazione sia su mosto che su vino. Il trattamento sarà tanto più efficace quanto più il prodotto da trattare è stato precedentemente chiarificato (mosto trattato con enzimi, vino travasato).

CASEI PLUS può essere combinato con altri agenti specifici come i carboni enologici attivi e/o le bentoniti.

CASEI PLUS non provoca surcollaggio.

DOSI D'IMPIEGO

• Definire previamente le dosi di trattamento mediante un test di laboratorio.

Le dosi raccomandate di **CASEI PLUS** sono:

- Chiarifica dei vini bianchi e rosati: 5 - 20 g/hL.
- Trattamento dei vini maderizzati: 20 - 40 g/hL.
- Correzione del colore: 30 - 60 g/hL.

Il prodotto è un derivato del latte vaccino, classificato nella vigente legislazione UE come "allergene". L'utilizzo del prodotto potrebbe comportare, per il vino, la necessità di una specifica menzione in etichetta.

APPLICAZIONE

Sciogliere **CASEI PLUS** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, agitando fino alla sua completa dissoluzione. Si consiglia di non superare i 100 grammi di prodotto per litro per rendere più facile l'incorporazione e l'omogeneizzazione nella massa di vino.

Incorporare nel vino nel corso di un rimontaggio per assicurare la sua miscelazione rapida e immediata.

Si consiglia di aggiungere **CASEI PLUS** mediante un **ENODOSATORE** per ottenere una omogeneizzazione perfetta.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg, cartone de 10 kg.
Sacco da 20 kg.

