

CASEI PLUS

Казеинат калия, предназначен для обработки против окисления и мадеризации сусла и вина.
Продукт, полученный из коровьего молока, потенциально аллергенный. Использование данного продукта может потребовать маркировки о присутствии аллергенов.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934 и Food Chemical Codex (FCC).

ОПИСАНИЕ

CASEI PLUS производится из свежего пастеризованного обезжиренного молока. Представляет собой белый порошок без вкуса и запаха. Благодаря высокой степени очистки и значительному содержанию протеинов, обладает более высокой активностью в сравнении с обычным растворимым казеином.

Метод производства этого препарата гарантирует легкую растворимость и очень хорошую смачиваемость, что облегчает его подготовку и реакцию с вином или суслом. Отсутствие бикарбоната калия обеспечивает поддержание кислотно-щелочного баланса вина (не происходит химического изменения pH).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **CASEI PLUS** позволяет откорректировать и освежить цвет окисленного (побуревшего) сусла или вина, одновременно улучшая вкусовые характеристики.
- **CASEI PLUS** рекомендуется для обработки зараженных ботритисом молодых белых и розовых вин (в некоторых случаях и красных) для снижения признаков окисления.
- **CASEI PLUS** препарат для осветления, который способствует подготовке вина к фильтрации.
- **CASEI PLUS** позволяет снизить содержание железа в белом вине.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

CASEI PLUS обеспечивает эффективное осветление и плотный осадок.

	БЕЗ КАЗЕИНА	CASÉI-PLUS 40 Г/ГЛ	РАСТВОРИМЫЙ КАЗЕИН 40 Г/ГЛ
МУТНОСТЬ	58	5.1	8.2
	92	2.1	2.5

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Вкус, запах характерный свежим молочным продуктам
Цвет белый или кремовый Растворимость ... образует коллоидный раствор в воде



LAFFORT

l'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

рН 5 % раствора	6 – 8 ± 0,5
Калий (%)	< 2
Влажность (%)	< 10
Жир (%)	< 2
Зольность (%)	< 7
Общий азот (%)	> 13

Лактоза (%)	< 2
Железо (ppm)	< 200
Свинец (ppm)	< 1
Ртуть (ppm)	< 1
Мышьяк (ppm)	< 3

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обработка может быть проведена на любом этапе винификации, как в сусле, так и в вине. Чем выше степень осветления обрабатываемого продукта, тем лучше результат обработки (сусло, прошедшее обработку ферментами, или вина после снятия с осадка).

CASEI PLUS можно сочетать с другими продуктами для специальной обработки, такими, как активированный уголь для виноделия и/или бентонит.

CASEI PLUS не приводит к переоклейке.

ДОЗИРОВКА

Дозировки для обработки определяются путём предварительных лабораторных тестов.

Рекомендуемые дозы **CASEI PLUS**:

- Осветление белых или розовых вин: 5- 20 г/гл.
- Обработка в случае мадеризации: 20 - 40 г/гл.
- Коррекция цвета: 30- 60 г/гл.

Продукт, полученный из коровьего молока, с потенциально аллергенным характером. Использование этого продукта может привести к необходимости маркировки о присутствии аллергенов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Постепенно растворите **CASEI PLUS** в воде в соотношении 1:10, перемешивая до полного растворения. Рекомендуется не превышать 100 г продукта на 1 литр, чтобы облегчить внесение и гомогенизацию в вине. Внесите продукт в вино во время ремонтажа, чтобы обеспечить хорошее, быстрое смешивание. Рекомендуем вносить **CASEI PLUS** с помощью **OENODOSEUR**, для улучшения гомогенизации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 2 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Пакет 5 кг, коробка 10 кг (2 x 5 кг).
Пакет 20 кг.

