

CASEIN

Clarificante Protéico



CARACTERÍSTICAS

CASEIN é um ótimo clarificante que floclula por coagulação e tem uma eficaz atividade desmetalizante, graças ao seu elevado poder absorvente nos confrontos do ferro ferrino, causa da temida “casé fosfato-férrica”.

CASEIN assume no vinho carga eletrostática positiva. Esta característica lhe permite ser utilizada no lugar da gelatina após o tratamento com ferrocianeto de potássio, evitando assim sobrecolagem também nos casos de doses excessivas.

CASEIN não contém conservantes.

APLICAÇÃO

O uso de CASEIN em clarificação, juntamente com FORT BENTON, permite obter mostos, sucos e vinhos proteicamente estáveis.

CASEIN é também indicado como corretivo para os vinhos levemente oxidados, absorvendo as frações oxidadas, as oxidáveis e os catalisadores de oxidação.

COMPOSIÇÃO

Caseinato de potássio – Bicarbonato de potássio – Bentonite em pó.

MODO DE USO

Dissolver CASEIN em água fria na proporção 1:10 em um recipiente previamente limpo, agitando. Agregar a solução obtida dosando lentamente à massa a tratar.

DOSE DE EMPREGO

50-100 gr/hl nos mostos
30-60 gr/hl nos vinhos
80-120 gr/hl nos vinhos oxidados

EMBALAGEM

- Sacos de 25 kg
- Pacotes de 1 kg

Este produto é considerado
ALERGÊNICO, conforme a
Resolução nº 26 de
02/06/2015.

Produto derivado do:

Leite

