

CASEO SPEED

Caseinato de potássio



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CASEO SPEED é um produto obtido diretamente do leite e desidratado mediante homogeneização e atomização. Constitui-se de um pó branco, de odor e sabor característico com um conteúdo em proteínas mínimo de 95%. A dispersão em água é muito elevada evitando a formação de grumos.

O produto puro é confeccionado sem adição de outros produtos.

As vantagens de CASEO SPEED são:

- Coagulação rápida e completa
- Alta diminuição de ferro seja na forma iônica ou como complexo fosfato-férrico, responsável pela temida casse.
- Diminuição do teor de leucoantocianos auxiliando a obtenção de vinhos menos oxidáveis
- Eliminação de odores anormais e leve efeito descorante
- Obtenção de vinhos organolépticamente melhores, aumentando o frescor dos mesmos.

APLICAÇÃO

CASEO SPEED possui múltiplos empregos:

- Na clarificação: em combinação com FORT BENTON para obtenção de mosto-vinho completamente limpo.
- Na fermentação: sempre associado com FORT BENTON se obtém um vinho mais fino e delicado
- Nos vinhos base para espumantes para obter afinamento do bouquet e do gosto
- Como cura nos vinhos precocemente oxidados: apresenta uma precisa ação absorvente nos confrontos dos polifenóis responsáveis pela madeirização

É aconselhável seu emprego nos mostos brancos e nos mostos tintos. O alto teor de taninos pode limitar sua eficácia.

COMPOSIÇÃO

Proteínas	94% min	Germes termófilos	< 5.000/gr
Matéria gordurosa	3%	Cinzas (%)	< 4.5
Lattosio anidro	1% max	Chumbo (ppm pb)	< 5,0
Germes totais	< 5.000/gr	Metais pesados (ppm)	< 10,0
Coliformes	ausentes em 0,1 gr		

MODO DE USO

Dissolver previamente CASEO SPEED em água fria na proporção 1:10 mediante constante agitação, de preferência com ajuda de eletroagitadores. Deixar repousar por algumas horas (entre 3-5 horas). Agregar a solução dosando lentamente na massa a tratar, mantendo em remontagem. (Se aconselha o uso de homogenizadores).

DOSE DE EMPREGO

50-100 g/hl nos mostos

20-50 g/hl no vinho

40-80 g/hl para tratar 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

