

CASEINATE DE POTASSIUM

VINIFICATION - CLARIFICATION

L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CASEINATE DE POTASSIUM** permet un traitement des moûts ou des vins oxydés.

Les propriétés du **CASEINATE DE POTASSIUM**, sont les suivantes :

- Élimination des oxydases contenues dans le moût ou le vin,
- Traitement du brunissement caractéristique de l'oxydation,
- Légère décoloration,
- Amélioration des caractères organoleptiques,
- Élimination partielle du fer contenu dans le vin.

Le **CASEINATE DE POTASSIUM**, issu du lait écrémé, présente une grande concentration en protéine qui lui confère une haute activité mais également une excellente solubilisation, optimisant sa préparation.

↓ MISE EN OEUVRE

Le **CASEINATE DE POTASSIUM**, doit être délayé dans 10 fois son poids en eau froide, en agitant jusqu'à la dissolution complète du produit. Ne jamais préparer directement le **CASEINATE DE POTASSIUM** dans le moût ou le vin au risque de voir une précipitation immédiate de celui-ci avant qu'il ne se disperse dans le milieu.

Incorporer la solution de **CASEINATE DE POTASSIUM**, progressivement lors d'un remontage ou par l'intermédiaire d'un raccord de collage afin d'assurer une bonne homogénéisation.

Il est recommandé de définir préalablement, par un test au laboratoire, les doses optimales de traitement.

Il est vivement conseillé d'utiliser le produit mis en solution dans les 2 heures suivant sa préparation.

Il est impératif d'éliminer rapidement le produit par soutirage dès le traitement effectué.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Traitements des moûts blancs et rosés : 20 à 80 g/hL
- Traitements des vins blancs et rosés : 10 à 60 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20 °C.

Utiliser rapidement après ouverture du sac. Une fois mis en solution, le **CASEINATE DE POTASSIUM** doit être utilisé dans les 2 heures.