

CASSIT

PRODUCTOS SULFUROSOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

CASSIT se utiliza en el degüelle o durante la dosificación del licor de expedición para aquellos vinos espumosos que presentan características de evolución perceptible y/o un leve exceso de hierro.

El ácido cítrico presente en **CASSIT** tendrá los siguientes efectos :

- formación de un complejo soluble con el hierro así como limitación de los riesgos de quiebra férrica.
- debido a su fuerte sabor ácido, corrige ligeramente la acidez del vino cuando es demasiado tarde para reacidificar mediante ácido tartárico.

El SO₂ presente en **CASSIT** posee las mismas propiedades que cuando se encuentra en solución pura:

- efecto antiséptico frente a levaduras, bacterias y mohos.
- efecto antioxidante a fin de prevenir la quiebra oxidásica, el amarilleo y la maderización del vino.

MODO DE EMPLEO

CASSIT se utiliza durante el proceso de dosificación del licor de expedición en los vinos espumosos.

La cantidad de producto prevista se debe agregar y mezclar al licor de expedición, antes de su dosificación.

Observaciones: la concentración final de ácido cítrico debe ser inferior a 1 g/L de vino.

DOSIS DE EMPLEO

- De 2 a 4 cL de **CASSIT** en la cantidad de licor necesario para la dosificación de 100 botellas.

La dosis se ajusta en función de la estabilidad del vino al oxígeno, la cantidad de hierro y de SO₂ total (consultar con su laboratorio).

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 1 L, 5L y de 10 L

La fecha óptima de utilización de **CASSIT** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta del producto.

Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 5 y 25°C.



Xi: Irritante

R31: en contacto de ácido, desprende un gas tóxico

R36/37: irritante para los ojos, lavar inmediatamente y abundantemente con agua y consultar un especialista

S44: en caso de malestar, consultar con un médico (si es posible con la etiqueta del producto)