

CASSIT

PRODUITS SULFUREUX

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CASSIT** est utilisé au dégorgement ou lors du dosage des vins effervescents présentant des caractères d'évolution sensible et/ou un léger excès de fer.

L'acide citrique présent dans le **CASSIT** aura les effets suivants :

- formation d'un complexe soluble avec le fer. Il limite ainsi les risques de casse ferrique.
- du fait de sa forte saveur acide, il corrige légèrement l'acidité du vin lorsqu'il est trop tard pour le réacidifier au moyen d'acide tartrique.

Le SO₂ présent dans le **CASSIT** possède les mêmes propriétés que lorsqu'il se trouve en solution pure :

- effet antiseptique vis à vis des levures, bactéries et moisissures.
- effet antioxygène pour prévention de la casse oxydasique, du jaunissement et de la madérisation du vin.

↓ MISE EN OEUVRE

Le **CASSIT** est utilisé lors du dosage des vins effervescents.

La quantité de produit prévue est ajoutée et mélangée à la liqueur d'expédition, avant le dosage.

N B : la concentration finale en acide citrique doit être inférieure à 1 g/L de vin.

Consulter vos laboratoires.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 2 à 4 cL de **CASSIT** dans la quantité de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

La dose est ajustée en fonction de la stabilité du vin à l'air, de sa teneur en fer et du SO₂ Total (consulter votre laboratoire).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 L, 5 L, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.