

CASÉINATE DE POTASSIUM

DESCRIPTION

Caséinate de potassium particulièrement choisi pour ses qualités de pureté, de teneur élevée en protéines actives et de solubilité facile. Le Caséinate de potassium constitue le produit idéal pour le traitement antioxydatif du vin aussi bien en prévention que dans l'aspect curatif.

COMPOSITION

Caséinate de potassium.

EMPLOI

Indiqué dans le traitement de clarification des vins blancs, le caséinate de potassium participe à l'élimination des composés phénoliques oxydés et à l'élimination partielle du fer, permettant ainsi d'atteindre des marges de sécurité supplémentaires vis-à-vis des oxydations ainsi qu'une bonne prévention de la casse ferrique. L'utilisation du caséinate de potassium conduit à une amélioration organoleptique générale avec affinage évident des parfums et arômes.

La floculation du caséinate de potassium est instantanée car il est caractéristique des caséines de former le floculat par la seule action de l'acidité du vin.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose prévue de caséinate de potassium dans environ 10-15 parties d'eau en favorisant la dissolution par agitation appropriée. Laisser gonfler en agitant de temps en temps. Ajouter au vin de manière à assurer une dispersion instantanée dans la masse.

DOSES D'EMPLOI

40-100 g/hl dans les moûts, 20-80 g/hl dans les vins

CONDITIONNEMENTS

Produit conditionné en sacs de 1 et 25 Kg.

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.