

CASEINATO DE POTASIO

DESCRIPCIÓN

Caseinato de potasio particularmente elegido por sus cualidades de pureza, de elevado contenido en proteínas activas y de fácil solubilidad. El Caseinato de potasio constituye el producto ideal para el tratamiento antioxidativo del vino tanto como prevención como en el aspecto curativo.

COMPOSICIÓN

Caseinato de potasio.

EMPLEO

Indicado en el tratamiento de clarificación de los vinos blancos, el caseinato de potasio participa en la eliminación de los compuestos fenólicos oxidados y en la eliminación parcial del hierro, permitiendo así alcanzar ulteriores márgenes de seguridad frente a las oxidaciones además de una buena prevención de la quiebra férrica. El uso del caseinato de potasio conduce a una mejora organoléptica general con evidente afinamiento de los perfumes y aromas.

La floculación del caseinato de potasio es instantánea ya que es característico de las caseínas formar el flóculo por la sola acción de la acidez del vino.

MODO DE EMPLEO

Disolver la dosis prevista de caseinato de potasio en aproximadamente 10-15 partes de agua favoreciendo la disolución mediante oportuna agitación. Dejar hinchar agitando de vez en cuando. Añadir al vino de modo que se asegure una instantánea dispersión en la masa.

DOSIS DE EMPLEO

40-100 g/hl en los mostos, 20-80 g/hl en los vino

PRESENTACIONES

Producto envasado en sacos de 1 y 25 Kg.

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.