

CASEINATO DE POTÁSSIO

DESCRIÇÃO

Caseinato de potássio particularmente escolhido pelas suas qualidades de pureza, de elevado conteúdo em proteínas ativas e de fácil solubilidade. O Caseinato de potássio constitui o produto ideal para o tratamento antioxidativo do vinho tanto como prevenção que no aspeto curativo.

COMPOSIÇÃO

Caseinato de potássio.

UTILIZAÇÃO

Indicado no tratamento de clarificação dos vinhos brancos, o caseinato de potássio participa na eliminação dos compostos fenólicos oxidados e na eliminação parcial do ferro, permitindo assim o alcance de ulteriores margens de segurança em relação às oxidações além de uma boa prevenção da casse férica. O uso do caseinato de potássio conduz a uma melhoria organoléptica geral com evidente afinação dos perfumes e aromas.

A floculação do caseinato de potássio é instantânea dado que é característico das caseínas formar o flóculo pela só ação da acidez do vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a dose prevista de caseinato de potássio em cerca de 10-15 partes de água favorecendo a dissolução mediante oportuna agitação. Deixar inchar agitando de vez em quando. Adicionar ao vinho de modo a assegurar uma instantânea dispersão na massa.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

40-100 g/hl nos mostos, 20-80 g/hl nos vinhos

EMBALAGEM

Produto embalado em sacos de 1 e 25 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.