

CASEIN

Chiarificante composto

CARATTERISTICHE

Ottimo chiarificante che floccula per coagulazione. Oltre a detta azione chiarificante esplica una deferrizzazione molto spinta avendo un notevole potere adsorbente nei confronti del ferro ferrico (20-40%) evitando la formazione del colloide fosfato- ferrico agente della temuta casse fosfato-ferrica.

Il CASEIN assume nel vino carica elettrostatica positiva, caratteristica che gli permette l'uso al posto della gelatina dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio nel vino.

Anche un'eventuale eccessiva dose d'impiego non provocherebbe fenomeni di surcollaggio.

Non contiene conservanti.

APPLICAZIONI

L'uso del CASEIN in chiarifica, in combinazione con FORT BENTON o EVERBENTON SPECIAL, rende il mosto-vino completamente ed ottimamente pulito.

Il CASEIN è inoltre indicato per vini leggermente ossidati, in quanto diminuisce il fenomeno di maderizzazione.

DOSI E MODALITA' D'USO

50-100 gr/hl su mosto

30-60 gr/hl su vino

80-120 gr/hl su vini ossidati

Sciogliere preventivamente in acqua fredda il CASEIN in rapporto 1 : 10 circa, avendo cura di mescolare sufficientemente. Aggiungere quindi il prodotto in filo sottile alla massa da trattare.

COMPOSIZIONE

Caseina lattica alimentare a grana fine alcalinizzata con Bicarbonato di Potassio associati a bentonite.

CONFEZIONI

Pacco 1kg, Sacco 25 kg