

Caseína soluble

Tratamiento para uso preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos blancos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** mezcla de caseína acida alimentaria y bicarbonato de potasio (producto a base de leche).
- **Interés enológico:** la caseína soluble es un agente de tratamiento para mostos y vinos blancos o rosados cuya acción **elimina los compuestos fenólicos responsables del amarillamiento y los sabores herbáceos**. La caseína soluble también es un **clarificante eficaz** que puede utilizarse en diferentes etapas de la vinificación: desfangado, fermentación alcohólica, clarificación del vino.



MODO DE EMPLEO

- Disolver progresivamente en 20 veces su peso de agua fría agitando constantemente (evitar que se forme espuma durante la preparación), y dejar reposar durante 3 o 4 horas. Incorporar la solución muy lentamente al mosto o al vino agitando enérgicamente, durante un remontado, o con la ayuda de un inyector de cola (venturi).
- **Dosis de empleo:** *Preventivo:* 20 a 30 g/hL. *Curativo:* 30 a 100 g/hL.
Dosis a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** polvo de color blanco a beige

MICROBIOLÓGICAS

- **Microorganismos viables:** < 3.10⁴ UFC/g
- **Coliformes:** ausencia/25 g
- **Estafilococos:** ≤ 1/g
- **Escherichia coli:** ausencia/g
- **Salmonelas:** < 1/100g
- **Levaduras:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10² UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10³ UFC/g
- **Moho:** < 10³ UFC / g

QUÍMICAS

- **Humedad:** < 12 %
- **Cenizas:** < 23 %
- **Lactosa:** < 2 %

LÍMITES

- **Hierro:** < 200 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Sacos de 20 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/19-11-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM