



Caséine soluble

Traitement, en utilisation préventive ou curative, de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Mélange de caséine acide alimentaire et bicarbonate de potassium (produit à base de lait).
- **Intérêt œnologique** : La caséine soluble est un agent de traitement des moûts et des vins blancs ou rosés dont l'action permet d'**éliminer les composés phénoliques responsables du jaunissement et des goûts herbacés**.
La caséine soluble est aussi un **clarifiant efficace** : elle peut s'utiliser à différentes étapes de l'élaboration des vins : débouillage, fermentation alcoolique, clarification des vins.



MODE D'EMPLOI

- Dissoudre progressivement dans 20 fois son poids d'eau froide en agitant continuellement (éviter de faire mousser la préparation), puis laisser reposer pendant 3-4 heures. Incorporer très lentement la solution dans le moût ou le vin en mélangeant énergiquement, au cours d'un remontage, ou à l'aide d'un injecteur de colle (venturi).
- **Dose d'emploi** : *Préventif* : 20 à 30 g/hL. *Curatif* : 30 à 100 g/hL.
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre blanche à crème

MICROBIOLOGIQUES

- **Microorganismes viables** : < 3.10⁴ UFC / g
- **Coliformes** : Absence/25 g
- **Staphylocoques** : ≤ 1 / g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Salmonelles** : < 1 / 100g
- **Levures** : < 10³ UFC / g
- **Bactéries lactiques** : < 10² UFC / g
- **Bactéries acétiques** : < 10³ UFC / g
- **Moisissures** : < 10³ UFC / g

CHIMIQUES

- **Humidité** : < 12 %
- **Cendres** : < 23 %
- **Lactose** : < 2 %

LIMITES

- **Fer** : < 200 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 1 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sacs de 20 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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