

cap. 5 Clarificantes

● CASEINA SOLUBLE

DEFINICION

Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos.

INTERES ENOLOGICO

La Caseina Soluble es un agente de tratamiento para los mostos o vinos blancos y rosados cuya acción permite eliminar los compuestos responsables del pardeamiento de los vinos y de los sabores herbáceos.

La Caseina Soluble es también un buen clarificante y se puede utilizar en distintas fases de la elaboración de los vinos: desfangado, fermentación alcohólica y clarificación.

DOSIS DE EMPLEO

- | | |
|--|---------------|
| • Clarificación de los vinos blancos y rosados | 20 a 30 g/hl. |
| • Tratamiento preventivo de la oxidación | 30 a 40 g/hl. |
| • Tratamiento curativo para corrección del color oxidado y de las cualidades organolépticas defectuosas (vinos oxidados, vinos de prensa, notas herbáceas y amargor) | 40 a 80 g/hl. |

MODO DE EMPLEO

Disolver poco a poco la Caseina Soluble en 15 veces su peso de agua fría, y esperar unas horas antes de incorporarla lentamente en el mosto o vino preferiblemente por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

ACONDICIONAMIENTO

Saco de 20 kg.

CONSERVACION

En su embalaje original herméticamente cerrado.
Utilizar rápidamente una vez abierto.