



CLARIFICANTE CASEIMIX

Caseinato de potasio

DESCRIPCION

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

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Gracias a su solubilidad instantánea, **Caseimix** suele prepararse al último momento ofreciendo una mayor flexibilidad al usuario.
- Muy activo, **Caseimix** supera el poder clarificante de la Caseína Soluble con dosis inferiores de 20 a 25% y con un mejor respeto hacia el vino.
- Además, el volumen de borras es menor, lo que lo hace más económico que la Caseína Soluble.

MODO DE EMPLEO

- Disolver la cantidad necesaria de **Caseimix** en 10 veces su peso de agua fría. Inmediatamente la solución esta lista para su adición al mosto o vino.
- Incorporarla poco a poco en el mosto o vino preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

DOSIS DE EMPLEO

Clarificación de los vinos blancos y rosados	10 a 20 g/hl
Tratamiento preventivo de la oxidación	20 a 30 g/hl
Mejoramiento del color y de las cualidades organolépticas (vinos oxidados, vinos de prensa, etc.)	30 a 60 g/hl

PRESENTACION

Saco de 25 Kg.

Bolsas de 1 Kg.

ALMACENAMIENTO

En su embalaje original herméticamente cerrado.

Utilizar rápidamente una vez abierto.