

cap. 5 Clarificantes

● CASEIMIX

(Caseinato de potasio)

DEFINICION

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

INTERES ENOLOGICO

Gracias a su solubilidad instantánea, Caseimix suele prepararse al momento de la aplicación 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.

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.

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.

ACONDICIONAMIENTO

Saco de 25 Kg.
Bolsas de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

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