

CASEINA LACTICA SOLUBLE

CARACTERÍSTICAS:

La caseína es una heteroproteína que contiene fósforo y que se encuentra en la leche al estado de sal cálcica. Se obtiene mediante coagulación de la leche descremada. Se presenta en forma de polvo, blanco, amarillento. La caseína láctica soluble contiene alrededor de un 15 % de bicarbonato de potasio.

PROPIEDADES:

La caseína soluble es un clarificante idóneo para vinos blancos. Debido a sus características, también pueden ser utilizados en vinos rosados y tintos.

- Constituye un tratamiento preventivo y curativo de la maderización y pardeamiento de los vinos blancos. Disminuyendo el gusto de maderizado.
- Tiene un ligero poder desferrizante, debido a la estabilidad de oxidaciones.
- Es una proteína que en dosis elevadas no hay riesgo de sobrencolado.
- Elimina los polifenoles condensados, generando una buena estabilización frente al pardeamiento.
- Conserva el frescor y los tonos de los vinos blancos.

DOSIS DE EMPLEO:

Dosis: 15 a 25 g/hl.

Dosis curativa: 25 a 60 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

El polvo se disuelve en 10 veces su peso de agua fría. La incorporación al vino es bastante delicada. Debe mezclarse enérgicamente en el vino. El vino debe tener un contenido suficiente en tanino para asegurar la floculación.

ENVASADO:

Sacos de 25 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU