

Caseo Cell

CHIARIFICANTE-REGOLATORE DI FERMENTAZIONE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Chiarificante policomposto ideato appositamente per essere utilizzato in fermentazione. La formulazione prevede la simultanea presenza di caseinato di potassio, montmorilloniti e fiocchi di α -cellulosa. Il rapporto ottimale tra i tre principi attivi, rende Caseo Cell un ottimo chiarificante e, contemporaneamente, un valido regolatore di fermentazione.

Nella chiarifica dei mosti bianchi e rossi, per prevenire ossidazioni e intorbidamenti

La chiarifica del mosto e la conseguente stabilizzazione del prodotto finito, sono garantite dal caseinato di potassio e dai montmorilloniti. Il primo svolge la propria azione sottraendo dal mezzo le sostanze polifenoliche e i metalli, particolarmente ferro e rame; i secondi esplicano una marcata deproteinizzazione.

L'azione chiarificante di Caseo Cell è quindi netta ed atta a scongiurare futuri fenomeni ossidativi, decadimenti del colore, casses metalliche e intorbidamenti proteici.

Un valido aiuto per stimolare un regolare andamento fermentativo

Il momento migliore per l'impiego di Caseo Cell è durante la fermentazione, in questo modo è infatti possibile sfruttare al meglio la presenza dei fiocchi di α -cellulosa che funzionano sia come supporto per le cellule di lievito, sia quale adsorbente di sostanze, inibenti il metabolismo dei lieviti, eventualmente presenti nel mosto.

Grande praticità d'uso

Caseo Cell presenta un'ottima solubilità e non cede odori o sapori estranei al prodotto. Infine, flocculando per solo effetto del pH acido, è efficiente anche in assenza di tannini e non dà problemi di surcollaggio.

Composizione

55% bentonite (E 558), 30% caseinato di potassio, 15% α -cellulosa (E 460).

Caratteristiche

Aspetto: polvere fioccosa

(probabile presenza di piccoli agglomerati di cellulosa di diametro <1 cm).

Odore: tipico.

Colore: grigio-beige.

Dosaggio

50-120 g/hl secondo i casi e le condizioni operative.

Modalità d'impiego

Disperdere il Caseo Cell in acqua (rapporto 1:10), immettere in filo sottile nella massa da trattare.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 109501 - sacchi da 15 kg



Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa. Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.