

# Caseo Sol

## CHIARIFICANTE PER VINI BIANCHI

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

Chiarificante a base di lactoproteina. Nella chiarifica dei vini bianchi permette di raggiungere una prolungata stabilità, rispettando le caratteristiche organolettiche del prodotto.

### Per prevenire disturbi del colore

Caseo Sol agisce nei confronti del colore stabilizzandolo nel tempo, infatti grazie all'adsorbimento dei componenti polifenolici instabili, catechine e leucoantociani, evita fenomeni di ossidazione che possono portare ad incupimenti del colore. Caseo Sol può sostituire i trattamenti con carbone decolorante quando sia necessario correggere lievi difetti del colore, senza spogliare il vino dei propri profumi. Nel caso di vini con avvisaglie di ossidazione a carico della componente cromatica ed organolettica, il trattamento con Caseo Sol ripristina la naturale freschezza.

### Per il trattamento delle ossidazioni

Caseo Sol è attivo anche verso gli ioni metallici, particolarmente ferro e rame, è quindi in grado di prevenire instabilità chimico-fisiche quali la casse rameosa e la casse fosfato-ferrica. Come coadiuvante del trattamento con ferrocianuro, garantisce maggiore velocità ed efficacia.

### Grande praticità d'uso

Caseo Sol 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

Caseina lattica (60%), potassio bicarbonato E501 (40%).

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

### Dosaggio

20 g/hl come coadiuvante della demetallizzazione con ferro-cianuro di potassio.

40-60 g/hl come stabilizzante dei vini bianchi troppo carichi di colore.

80-100 g/hl come cura dei fenomeni di ossidazione.

### Modalità d'impiego

Sciogliere Caseo Sol in acqua fredda (rapporto 1:10) agitando fino a completa dissoluzione. Lasciare rigonfiare ed aggiungere lentamente alla massa in rimontaggio.

### 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. 109602 pacchi da 1 kg

Cod. 109800 sacchi da 25 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.