

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