

# Caseo Star

## CHIARIFICANTE PER MOSTI E VINI BIANCHI

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

Chiarificante policomposto specifico per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi. Caseo Star è stato formulato per ottenere simultaneamente sia l'abbattimento delle sostanze fenoliche instabili, sia una drastica riduzione delle sostanze proteiche.

La presenza di un colloide elettropositivo come la caseina, permette la rapida eliminazione di catechine e leucoantociani, oltreché di metalli, quali ferro e rame.

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

Il trattamento chiarificante dei mosti bianchi con Caseo Star permette di migliorare le caratteristiche cromatiche del prodotto finito, di prevenire le reazioni di ossidazione a carico dei flavani e di evitare le più comuni instabilità, quali casse fosfato-ferrica, casse rameosa, velature e intorbidamenti proteici.

### Per il trattamento dei vini bianchi affetti da ossidazione

L'impiego di Caseo Star risulta prezioso nei vini maderizzati dei quali ripristina l'equilibrio cromatico inducendo la precipitazione dei fenoli ossidati, responsabili dell'incupimento del colore.

Nella chiarifica dei vini finiti permette di raggiungere una prolungata stabilità, rispettando le caratteristiche organolettiche del prodotto.

### Grande praticità d'uso

Caseo Star 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

Caseinato di potassio, bentonite attivate.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

### Dosaggio

30-50 g/hl per vini fermi, anche dolci.

80-100 g/hl per mosti e vini di difficile illimpidimento.

### Modalità d'impiego

Sciogliere Caseo Star in acqua (rapporto 1:10). Dopo breve riposo aggiungerlo in filo sottile 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. 110002 - pacchi da 1 kg

Cod. 110200 - 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