

# CASEINE SOLUBLE

## Elimination des composés polyphénoliques oxydés et oxydables

### CARACTERISTIQUES

- ◆ **CASEINE SOLUBLE** est un traitement spécifique de la lutte contre le phénomène d'oxydation et de madérisation progressive des moûts et des vins.  
Les vins blancs et rosés sont particulièrement sensibles à l'oxydation: leur couleur évolue mal, leur fraîcheur et leur finesse gustatives s'atténuent et disparaissent.
- ◆ **CASEINE SOLUBLE élimine les composés phénoliques oxydables et oxydés**, agents du brunissement préjudiciable à la couleur et à la dégustation des blancs et des rosés.
- ◆ **CASEINE SOLUBLE** a un effet qualitatif immédiat. **Il rafraîchit la couleur et affine la dégustation** par son action sur les polyphénols astringents.
- ◆ **CASEINE SOLUBLE** est un traitement curatif. Il fait disparaître le goût "d'oxydé", de "madérisé", et les teintes jaune-brun des vins oxydés. Il ravive les vins passés.
- ◆ **CASEINE SOLUBLE** est une colle qui **contribue à la clarification des vins** traités et les prépare à la filtration.
- ◆ La caséine est insoluble dans l'eau. Grâce à un additif basique **CASEINE SOLUBLE** est parfaitement et instantanément soluble dans l'eau.

### LEGISLATION

- ◆ La caséine est issue du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Action gustative, **traitement préventif** (vins jeunes) 20 à 50 g / hL.
- ◆ **Traitement curatif** (selon l'état d'oxydation) 60 à 100 g / hL.

L'action qualitative de **CASEINE SOLUBLE** sera utilement complétée par l'ajustement de la teneur en SO<sub>2</sub> libre du vin et l'apport de FRUCTIDOR à l'embouteillage.

## PREPARATION

- ◆ Disperser **CASEINE SOLUBLE** dans de l'eau à la dose de 1 kg/10 L d'eau. Agiter vigoureusement au mixer, tout en évitant de faire mousser le produit.
- ◆ Bien homogénéiser.

**Attention** : **CASEINE SOLUBLE** ainsi préparé doit être employée dans la journée.

## MISE EN OEUVRE

La caséine précipite rapidement avec l'acidité du vin.

- ◆ Pour une efficacité maximale du traitement il est indispensable d'introduire **CASEINE SOLUBLE** lentement et régulièrement, par pompe doseuse ou DOSACOL, au cours d'un remontage.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg - carton de 25 x 1 kg.
- ◆ Sac 5 kg - carton de 5 X 5 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.