

CASESOL

Eliminación de los compuestos fenólicos oxidados y oxidables

CASEÍNA SOLUBLE

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **CASESOL** es un tratamiento específico para la lucha contra los fenómenos de maderización progresiva.
Los vinos blancos y rosados son particularmente sensibles a la oxidación: su color evoluciona mal y la frescura y la fineza gustativas se atenuan y desaparecen.
- ◆ **CASESOL elimina los compuestos fenólicos oxidados y oxidables** responsables del oscurecimiento perjudicial para el color y la degustación de los vinos blancos y rosados.
- ◆ **CASESOL** tiene un efecto cualitativo inmediato. **Rejuvenece el color y proporciona una mayor fineza en la degustación** gracias a su acción sobre los polifenoles astringentes.
- ◆ **CASESOL** es un tratamiento curativo. Elimina el sabor a "oxidado", a "maderizado", y la coloración amarillo-marronosa de los vinos oxidados. Rejuvenece los vinos que están pasados.
- ◆ **CASESOL** es un clarificante que **contribuye en la clarificación de los vinos** tratados y los prepara para el filtrado.
- ◆ La caseína es insoluble en agua. Gracias a un aditivo básico, **CASESOL** es perfecta e instantáneamente soluble en agua.
- ◆ **CASESOL** ha sido elaborado con caseína de uso alimentario.

LEGISLACIÓN

- ◆ **CASESOL** es un producto enológico obtenido de la leche. En algunos países y en el seno de la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009), su utilización implica un etiquetado específico para los vinos tratados con estos productos. Consulte la reglamentación vigente.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Acción gustativa, **tratamiento preventivo** (vinos jóvenes) 20 a 50 g/hL
- ◆ **Tratamiento curativo** (según el grado de oxidación) 60 a 100 g/hL

La acción cualitativa de **CASESOL** resulta útilmente completada mediante el ajuste de la concentración de SO₂ libre en el vino y la adición de FRUCTIDOR en el embotellado.

PREPARACIÓN

- ◆ Espolvorear **CASESOL** en agua en dosis de 1 kg/10 l de agua. Agitar vigorosamente (batidora), homogeneizar completamente.

Atención : **CASESOL**, una vez preparado de esta forma, debe utilizarse en las 24 horas siguientes.

UTILIZACIÓN

La caseína precipita rápidamente debido a la acidez del vino.

- ◆ Para obtener una eficacia máxima en el tratamiento es indispensable adicionar **CASESOL** lenta y regularmente, con una bomba dosificadora o un DOSACOL, en el transcurso de un remontado.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg - caja de 25 x 1 kg.
- ◆ Bolsa 5 kg - caja de 5 X 5 kg.
- ◆ Saco de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.