

# CASESOL

## Beseitigung der oxidierten und oxidierbaren Polyphenolbestandteile

### LÖSBARES KASEIN

#### EIGENSCHAFTEN

- ◆ **CASESOL** ist eine spezielle Behandlung beim Kampf gegen das Phänomen der fortschreitenden Maderisierung (Braunverfärbung).  
Weiß- und Roséweine sind besonders oxydationsempfindlich: ihre Farbe entwickelt sich schlecht, ihre geschmackliche Frische und ihre Finesse schwächen sich ab und verschwinden.
- ◆ **CASESOL beseitigt die oxidierbaren und oxidierten Phenolbestandteile**, die die für die Farbe und den Geschmack von Weiß- und Roséweinen schädliche Bräunung bewirken.
- ◆ **CASESOL** hat eine sofortige Auswirkung auf die Qualität. **Es frischt die Farbe auf und verfeinert den Geschmack** durch seine Wirkung auf die adstringierenden Polyphenole.
- ◆ **CASESOL** ist eine Heilbehandlung. Es lässt den Oxidations-, den Maderisierungsgeschmack und die gelb-braune Färbung von oxidierten Weinen verschwinden. Es belebt Weine, die die Trinkreife überschritten haben.
- ◆ **CASESOL** ist ein Leim, der **zur Klärung behandelter Weine beiträgt** und sie auf die Filtrierung vorbereitet.
- ◆ Das Kasein ist im Wasser unlöslich. Dank eines basischen Zusatzes ist **CASESOL** vollständig und sofort im Wasser löslich.
- ◆ **CASESOL** wurde aus einem der Ernährung dienenden Kasein entwickelt.

#### GESETZGEBUNG

- ◆ Önologisches Produkt auf Milchbasis. In einigen Ländern und vor allem in der Europäischen Union (ab dem 31. Mai 2009) erfordert der Einsatz eine spezifische Kennzeichnung auf dem Etikett. Dies Bezieht sich auf die gültigen Vorschriften.

#### EINZUSETZENDE DOSIS

- ◆ Wirkung auf den Geschmack, **vorbeugende Behandlung** (junge Weine) 20 bis 50g/hl
- ◆ **Heilbehandlung** (je nach Oxidationszustand) 60 bis 100g/hl

Es ist empfehlenswert, die Auswirkung von **CASESOL** auf die Qualität durch eine Abstimmung mit dem Gehalt an freiem SO<sub>2</sub> und durch den Zusatz von FRUCTIDOR beim Flaschenfüllen zu ergänzen.

## VORBEREITUNG

- ◆ **CASESOL** mit einer Dosis von 1kg/10l Wasser ins Wasser geben. Kräftig umrühren (durchmischen), gut homogenisieren.

**Achtung:** Auf diese Weise zubereitetes **CASESOL** muss am selben Tag verwendet werden.

## VORGEHENSWEISE

Das Kasein fällt mit dem Säuregehalt des Weins rasch aus.

- ◆ Um die größtmögliche Wirksamkeit der Behandlung zu erreichen, ist es unbedingt notwendig, **CASESOL** während eines Umpumpvorgangs langsam und regelmäßig mithilfe einer Dosierungspumpe oder DOSACOL zuzugeben.

## VERPACKUNG

- ◆ 1kg Beutel – Karton 25 x 1kg..
- ◆ 5kg Sack – Karton 5x5kg.
- ◆ 25kg Sack

## LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.