

OENO CASEINATO

Caseinato de potasio desarrollado para el tratamiento de todos los fenómenos de oxidación y de maderización de los mostos y los vinos.

DESCRIPCIÓN :

OENO CASEINATO se obtiene a partir de leche fresca, desnatada y pasteurizada. Se presenta en forma de polvo blanco, inodoro y sin sabor. Su gran pureza y su concentración de proteínas le confieren una actividad superior respecto a las caseínas solubles habituales.

Su método de producción garantiza una solubilización más fácil y una buena humectación con el fin de facilitar su preparación y su reacción con el vino o el mosto. La ausencia de bicarbonato de potasio permite que no se produzca ninguna modificación del equilibrio ácido-básico y por tanto ninguna variación química del pH.

APLICACIONES :

- En el caso de los mostos o de los vinos oxidados (pardeamiento), OENO CASEINATO permite una decoloración que contribuye al restablecimiento del color, al mismo tiempo que se refinan las características gustativas.
- En el caso de las vendimias botritizadas, OENO CASEINATO está recomendado para el tratamiento de los vinos jóvenes, blancos y rosados (y en algunos casos de los tintos) para reducir las notas de oxidación.
- OENO CASEINATO es un agente clarificante que interviene en la preparación de los vinos para la filtración.
- OENO CASEINATO permite una disminución del contenido de hierro de los vinos blancos.

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN :

El tratamiento puede ser efectuado en cualquier etapa de la vinificación tanto en el mosto como en el vino. El tratamiento será más eficaz si el producto a tratar está clarificado (mosto enzimado, vino trasegado).

OENO CASEINATO puede ser empleado en combinación con otros tratamientos específicos como los carbones enológicos activos y/o las bentonitas.

OENO CASEINATO no da lugar a sobreencolado.

DOSIS:

Clarificación de los vinos blancos o rosados: 5 – 20 g/hl.
Tratamiento de los vinos maderizados: 20 – 40 g/hl.
Corrección del color: 30 – 60 g/hl.

PREPARACIÓN:

Disolver OENOCASEINATO en 10 veces su peso de agua, agitando hasta su completa disolución. Se recomienda no superar los 100 gramos de producto por litro para facilitar la introducción y la homogeneización dentro de la masa de vino.

Introducir en el vino durante un remontado para asegurar un mezclado rápido e inmediato.