CASEINATO di potassio

COMPOSIZIONE

Caseinato di Potassio ad elevato grado di purezza.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: Polvere microgranulare di colore bianco-crema e debole odore di latte.

Il **Caseinato di Potassio** non contiene alcuna sostanza conservante. Agisce in maniera preventiva e curativa sulle componenti ossidabili ed ossidate.

APPLICAZIONI

In fermentazione - il **Caseinato di Potassio** permette una fermentazione rapida e completa, producendo un vino dotato di un profilo organolettico più fine e delicato.

In chiarifica - il **Caseinato di Potassio** assicura una chiarifica ottimale del prodotto e ne migliora le caratteristiche organolettiche agendo principalmente sulla pulizia degli aromi ed esaltando gli aromi primari del vitigno.

Grazie alla sua capacità di adsorbimento nei confronti di alcuni metalli (Fe e Cu in particolare) e delle sostanze polifenoliche, viene impiegato nella stabilizzazione chimico-fisica dei vini. Particolarmente indicato nella preparazione dei vini base spumante.

Nella cura dei vini precocemente invecchiati ed ossidati - Grazie alla sua capacità di rimuovere sia i polifenoli ossidati sia quelli ossidabili,il **Caseinato di Potassio** induce una decisa attenuazione della maderizzazione e favorisce il recupero delle caratteristiche aromatiche del prodotto.

DOSAGGI CONSIGLIATI

30-100 g/hl su mosto in chiarifica
10-40 g/hl in fermentazione
10-80 g/hl su vino
40-100 g/hl per la cura dei vini ossidati

MODALITA' D'USO

Disperdere preventivamente il **Caseinato di Potassio** in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, per evitare l'eventuale formazione di grumi. Lasciare riposare per 2-3 ore la soluzione così ottenuta ed aggiungerla al mosto o al vino in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi, avendo cura di dosarlo su almeno il 50% della massa.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 100 g Sacchetto 250 g Sacchetto 1 kg Sacco 25 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex
Contiene allergeni: LATTE e suoi derivati

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

Le indicazioni riportate nella presente Scheda Tecnica corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni senza obbligo di comunicazione preventiva. Le modalità d'uso riportate non sollevano l'utilizzatore dall'applicazione e dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione. L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle circostanze specifiche di ogni utilizzo, nonché l'eventuale utilizzo improprio del prodotto, non comportano la responsabilità di Alea Evolution S.R.L.