

CASEO-SPEED

Caseinato de Potasio

CARACTERÍSTICAS

CASEO SPEED es caseinato de potasio extra puro, con un elevado contenido de proteínas α -caseína, β -caseína y γ -caseína en proporción equilibrada: CASEOSPEED tienen un característico olor y sabor a leche, se presenta en forma de polvo blanco con una granulometría muy fina (micronizada) que facilita su dispersabilidad y solubilidad en agua.

Las ventajas de CASEO SPEED son:

- coagulación instantánea con rápida floculación sin riesgo de sobreencolado
- fuerte disminución del hierro tanto en forma iónica como de complejo fosfato-férrico
- disminución del contenido de leucoantocianos y catequinas
- eficaz actividad para reducir el gusto maderizado

APLICACIONES

CASEO SPEED se recomienda para:

- ⇒ la clarificación de los mostos y vinos, en combinación con FORT BENTON o BENTO-FLASH para obtener clarificaciones rápidas y sedimentos compactos
- ⇒ en fermentación, cuando es posible el control de la temperatura, con el fin de obtener vinos blancos y rosados con buenas cualidades para la conservación y perfumados
- ⇒ el tratamiento de los vinos oxidados y maderizados antes de tiempo
- ⇒ en los vinagres blancos
- ⇒ la parcial desmetalización gracias a su capacidad adsorbente frente al hierro y al cobre.

DOSIS Y MODO DE EMPLO

Disolver CASEO SPEED en agua fría en proporción 1:10 y en recipiente /agitador limpio. Añadir la solución obtenida a la masa a tratar mediante un chorro fino.

30-100 g/hL en mosto

20-50 g/hL en vino

40-80 g/hL en vinos oxidados

Nota: la dilución 1:20 mejora la eficacia del tratamiento.

COMPOSICIÓN

Caseinato de potasio muy puro

ENVASES

Envase de 1 kg – Saco de 20 kg

Este producto no está clasificado como peligroso por tanto no requiere hoja de datos de seguridad.