

CASEO-SPEED

Caseinato di Potassio

CARATTERISTICHE

CASEO SPEED è caseinato di potassio purissimo, ad elevato contenuto proteico in rapporto equilibrato di α -caseina β -caseina e γ -caseina: CASEOSPEED ha odore e sapore caratteristico da latte, si presenta come una polvere bianca di granulometria molto fine (micronizzata) che ne agevola la disperdibilità e la solubilità in acqua.

I vantaggi del CASEO SPEED sono:

- coagulazione istantanea con rapida flocculazione senza rischi di surcollaggio
- forte diminuzione del ferro sia in forma ionica che di complesso fosfato-ferrico
- diminuzione del tenore in leucoantociani e catechine
- efficace attività nel ridurre il gusto di maderizzato

APPLICAZIONI

CASEO SPEED è raccomandato per:

- ⇒ la chiarifica dei mosti e vini, in combinazione con FORT BENTON o BENTO-FLASH per ottenere chiarifiche rapide e con sedimenti compatti
- ⇒ in fermentazione, quando è possibile il controllo della temperatura, al fine di ottenere vini bianchi e rosati più serbevoli e profumati
- ⇒ come cura nei vini precocemente ossidati e maderizzati
- ⇒ negli aceti bianchi
- ⇒ la parziale demetallizzazione grazie alla sua capacità adsorbente nei confronti del Ferro e del Rame.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Sciogliere CASEO SPEED in acqua fredda in rapporto 1 : 10 ed in contenitore/agitatore pulito. Aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa da trattare.

30-100 g/hL su mosto

20-50 g/hL su vino

40-80 gr/hl su vini ossidati

Note: la diluizione 1:20 migliora l'efficacia del trattamento.

COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio purissimo

CONFEZIONI

Pacco da 1 kg - Sacco da 20 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.