

# CASEINE SOLUBLE

## CLARIFICATION STABILISATION

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **CASEINE SOLUBLE** permet un traitement préventif des moûts et un traitement curatif des vins contre la casse oxydasique et autres déviations organoleptiques liées à une mauvaise conservation des vins.

Les propriétés de la **CASEINE SOLUBLE** sont les suivantes :

- Elimination des oxydases contenues dans le moût ou dans le vin.
- Déjaunissement des vins oxydés.
- Léger pouvoir décolorant.
- Elimination partielle du fer contenu dans le vin

### MISE EN OEUVRE

Il faut délayer la **CASEINE SOLUBLE** dans environ 10 fois son poids en eau froide. Laisser reposer la solution environ 4 heures, elle ne devra pas ou plus comporter de grumeaux.

Dans le moût, incorporer la solution de **CASEINE SOLUBLE** soit avant le débouillage, soit lors de la mise en fermentation alcoolique

Dans le vin, incorporer la solution de **CASEINE SOLUBLE** progressivement lors d'un remontage ou par un raccord de collage.

Un brassage énergique doit toujours avoir lieu après l'addition de la solution de **CASEINE SOLUBLE**.

Le soutirage devra être effectué sans tarder.

### DOSE D'EMPLOI

- Pour le moût : 50 à 100 g/hL
- Pour le vin : 20 à 100 g/hL

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Lorsque le sac est ouvert, la **CASEINE SOLUBLE** se conserve plusieurs mois, si le degré d'hygrométrie n'est pas élevé.

Une fois mise en solution, la **CASEINE SOLUBLE** ne se conserve pas plus de 48 heures.