



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

CASEINATO DI POTASSIO

CHIARIFICANTE

COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio purissimo solubile, contenuto in proteine superiore al 95%. Prodotto allergene.

CARATTERISTICHE

Aspetto: polvere

Colore: giallo chiaro

Prodotto ottenuto con il processo di essiccazione "spray dry" che consente un'ottima solubilità del prodotto, senza formazione di grumi e schiuma.

IMPIEGHI

Il caseinato di potassio prodotto con il metodo spray dry rappresenta il prodotto ideale per il trattamento antiossidativo del vino, grazie al suo effetto preventivo e curativo. L'impiego del caseinato di potassio comporta diversi vantaggi, permette infatti l'asportazione fino al 50% del ferro trivalente con conseguente protezione dalle ossidazioni e dalla "casse" fosfato-ferrica, oltre all'asportazione di una parte del rame. Il caseinato di potassio riduce inoltre il tenore in sostanze polifenoliche (catechine, proantocianidine) responsabili delle ossidazioni; migliora quindi le caratteristiche organolettiche, permettendo la produzione di vini più freschi ed aromatici. Il caseinato di potassio impiegato nei vini ossidati permette una forte attenuazione dell'alterazione ossidativa, ripristinando in parte le caratteristiche aromatiche del prodotto. Flocculando per il solo effetto dell'acidità, questo prodotto non presenta pericolo di surcollaggio.

DOSI

Mosti: 50 - 100 g/hl

Vini bianchi: 20 - 80 g/hl

Vini rossi: 10 - 60 g/hl, prestare attenzione all'effetto decolorante.

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per poter verificare il corretto dosaggio.

Il prodotto può essere utilizzato anche in combinazione con altri chiarificanti.

MODALITA' D'USO

Disperdere il caseinato di potassio in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10, agitare fino a completa dissoluzione, lasciare rigonfiare e aggiungere lentamente alla massa in rimontaggio.

CONTENUTO

Caseinato di Potassio è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in sacchi da 20 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011): proteine del latte.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.