CASEINATO DI POTASSIO EB

1- DESCRIZIONE

Il **Caseinato di potassio EB** è purissimo caseinato di potassio ad elevato contenuto proteico in rapporto equilibrato di a-caseina, ß-caseina e y-caseina.

Il Caseinato di potassio EB ha l'odore e il sapore caratteristico del latte e si presenta come una polvere bianca di granulometria molto fine (micronizzata) che ne agevola la disperdibilità e la solubilità in acqua.

I vantaggi del Caseinato di potassio EB 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.

2- INDICAZIONI ENOLOGICHE

Il **Caseinato di potassio EB** è raccomandato per:

- La chiarifica dei mosti e vini, in combinazione con bentoniti per ottenere chiarifiche rapide e 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.

3- COMPOSIZIONE

100% Caseinato di potassio purissimo.

4- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

Sciogliere **Caseinato di potassio EB** 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 g/hL su vini ossidati

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

5-CONFEZIONAMENTO

Scacchi Kg 20; Sacchetti 1 Kg in scatole da 25 unit

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