...du moût
...à la bouteille

OENO-TECH SA

FICHE TECHNIQUE

PROTOCLAR

VINIFICATION - CLARIFICATION

Applications Oenologiques

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 débourbage, 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 60 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.

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch