

ACETI CASE

Lösliches Kasein

Beseitigung der oxidierten und oxidierbaren phenolischen Inhaltsstoffe

MERKMALE

ACETICASE ist eine spezifische Behandlung gegen die fortschreitende Oxidation von Weinen, die für die Essigbereitung vorgesehen sind.

Weiß- und Roséweine sind besonders anfällig für die Oxidation: die Farbentwicklung verläuft schlecht, Frische und Finesse verblassen und verschwinden schließlich ganz.

ACETICASE beseitigt die oxydierbaren phenolischen Inhaltsstoffe, die für das Braunwerden, das sich auf die Farbe und den Geschmack von Weiß- und Roséweinen nachteilig auswirkt, verantwortlich sind.

ACETICASE wirkt sich sofort auf die Qualität aus. Durch seine Wirkung auf die adstringierenden Polyphenole frischt es die Farbe auf und verfeinert die geschmacklichen Eigenschaften des Weins.

ACETICASE wirkt kurativ. Es sorgt dafür, dass der „oxidierte“, „maderisierte“ Geschmack und die gelb-braunen Farbtöne in oxidierten Weinen verschwinden.

Während reines Kasein wasserunlöslich ist, ist **ACETICASE** durch einen basischen Zusatzstoff sofort und vollkommen wasserlöslich.

DOSIERUNG

- Geschmacksverbesserung, Vorbeugebehandlung (junge Weine): 20 bis 50g/hL
- Kurative Behandlung (je nach Oxidationszustand): 60 bis 10 g/hL

ANWENDUNG

- **ACETICASE** im Verhältnis 1 kg/10 L Wasser in kaltem Wasser lösen.
- Kräftig rühren (mischen) und die Lösung gut homogenisieren.

HINWEISE FÜR DIE ANWENDUNG:

- Das so zubereitete **ACETICASE** muss noch am selben Tag verwendet werden. Das Kasein fällt in dem sauren Milieu rasch aus.
- Für eine maximale Wirkung muss **ACETICASE** während dem Überpumpen unbedingt langsam und stetig zugefügt werden, und zwar mithilfe einer Dosierpumpe oder einem Zuführhahn für Schönungsmittel (**DOSACOL**).

VERPACKUNG

- 25 kg-Sack

LAGERUNG

- Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen