

# ACETI CASE

## Caséine soluble

### Elimination des composés polyphénoliques oxydés et oxydables

#### CARACTERISTIQUES

**ACETICASE** est un traitement spécifique de l'oxydation progressive des vins en attente de fermentation acétique.

Les vins blancs et rosés sont particulièrement sensibles à l'oxydation : la couleur évolue mal, la fraîcheur et la finesse s'estompent puis disparaissent.

**ACETICASE** élimine les composés phénoliques oxydables, agents du brunissement préjudiciable à la couleur et à la dégustation des blancs et des rosés.

**ACETICASE** a un effet qualitatif immédiat. Il rafraîchit la couleur et affine la dégustation du vin par son action sur les polyphénols astringents.

**ACETICASE** est un traitement curatif. Il fait disparaître le goût "d'oxydé", de "madérisé" et les teintes jaune-brun des vins oxydés.

**ACETICASE** est une colle qui contribue à la clarification des vins traités et les prépare à la filtration.

**ACETICASE** est élaboré avec une caséine alimentaire.

#### MODES D'EMPLOI

- Mettre **ACETICASE** en solution dans de l'eau froide à raison de 1 kg/10 L d'eau.
- Agiter vigoureusement (mixer) et bien homogénéiser la solution.

#### PRECAUTION D'EMPLOI :

- **ACETICASE** ainsi préparé doit être employé dans la journée. La caséine précipite rapidement en raison de l'acidité du milieu.
- Pour une efficacité maximale du traitement il est indispensable d'introduire **ACETICASE** lentement et régulièrement, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (**DOSACOL**), au cours d'un remontage.

#### CONDITIONNEMENT

- Sac de 25kg

#### CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement

#### DOSES D'EMPLOI

- Action gustative, traitement préventif (vins jeunes) 20 à 50g/hL
- Traitement curatif (selon l'état d'oxydation): 60 à 100 g hL