

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