

# ACETI CASE

## Caseina solubile

### Eliminazione dei composti Polifenolici ossidati e ossidabili

#### CARATTERISTICHE

**ACETICASE** è un trattamento specifico dell'ossidazione progressiva dei vini in attesa di fermentazione acetica.

I vini bianchi e rosati sono particolarmente sensibili all'ossidazione: il colore evolve negativamente, la freschezza e la finezza si attenuano quindi scompaiono.

**ACETICASE** elimina i composti fenolici ossidabili, agenti negativi dell'imbrunimento del colore e della degustazione dei bianchi e rosati.

**ACETICASE** ha un effetto qualitativo immediato. Ravviva il colore e migliora la degustazione del vino agendo sui polifenoli astringenti.

**ACETICASE** è un trattamento curativo. Fa scomparire le note di ossidato, di maderizzazione e il colore giallo-bruno dei vini ossidati.

**ACETICASE** è un coadiuvante che contribuisce alla chiarifica dei vini trattati e li prepara alla filtrazione.

**ACETICASE** è elaborato con una caseina alimentare.

#### DOSI DI UTILIZZO

- Azione sul gusto, trattamento preventivo (vini giovani): da 20 a 50 g/hL
- Trattamento curativo (secondo lo stato d'ossidazione): da 60 a 100 g/hL

#### ISTRUZIONI PER L'USO

- Solubilizzare **ACETICASE** nell'acqua fredda ad una dose di 1kg/10 L d'acqua.
- Agitare vigorosamente (miscelatore) e omogeneizzare bene la soluzione.

#### PRECAUZIONE D'USO:

- **ACETICASE** così preparato deve essere utilizzato in giornata. La caseina precipita rapidamente per l'acidità dell'ambiente.
- Per la massima efficacia del trattamento è indispensabile introdurre **ACETICASE** lentamente e regolarmente, per mezzo di una pompa dosatrice o di un raccordo di chiarifica (**DOSACOL**), nel corso di un rimontaggio.

#### CONFEZIONAMENTO

- Sacco da 25 kg

#### CONSERVAZIONE

- Confezione intera, sigillata all'origine, al riparo dalla luce, in un posto secco e esente da odori.
- Confezione aperta: utilizzare rapidamente