

ACETI CASE

Caseína soluble

Eliminación de los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables

CARACTERÍSTICAS

ACETICASE es un tratamiento específico de la oxidación progresiva de vinos a la espera de la fermentación acética.

Los vinos blancos y rosados son particularmente sensibles a la oxidación: el color evoluciona mal, y el frescor y la finura disminuyen hasta desaparecer.

ACETICASE elimina los compuestos fenólicos oxidables responsables del pardeamiento perjudicial para el color y la degustación de vinos blancos y rosados.

ACETICASE tiene un efecto cualitativo inmediato. Rejuvenece el color y afina la degustación del vino gracias a su acción sobre los polifenoles astringentes.

ACETICASE puede usarse como tratamiento curativo. Hace que desaparezca el sabor a "oxidado" y a "maderizado", así como también los tonos amarillo-pardo de los vinos oxidados.

ACETICASE es una cola que contribuye a la clarificación de los vinos tratados y los prepara para la filtración.

ACETICASE se fabrica con una caseína de uso alimentario y responde a las exigencias del **CÓDICE ENOLÓGICO**.

DOSIS

- Acción gustativa, tratamiento preventivo (vinos jóvenes): 20 a 50 g/hL
- Tratamiento curativo (según el estado de oxidación): 60 a 100 g/hL

MODO DE EMPLEO

- Disolver **ACETICASE** en agua fría, a razón de 1 kg/10 L de agua.
- Agitar enérgicamente (batidora) y homogeneizar bien la solución.

PRECAUCIÓN DE USO:

- Una vez preparado, **ACETICASE** debe utilizarse en el mismo día. La caseína precipita rápidamente como consecuencia de la acidez del medio.
- Para una eficacia máxima del tratamiento es indispensable incorporar **ACETICASE** lenta y regulamente, con la ayuda de una bomba dosificadora o un dispositivo para clarificantes (**DOSACOL**), en el transcurso de un remontado.

PRESENTACIÓN

- Saco de 25 kg

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.