

# CASEI-PLUS

Caséinate de potassium développé pour tout traitement contre les phénomènes d'oxydation et de madérisation dans les moûts et les vins

## SPÉCIFICITÉS

**CASEI PLUS** est obtenu à partir de lait écrémé, frais et pasteurisé. Il se présente sous la forme de poudre blanche, inodore et sans saveur. Sa grande pureté et sa concentration en protéines lui confèrent une activité supérieure aux caséines solubles ordinaires. Sa méthode de production garantit une solubilisation aisée et une très bonne mouillabilité, ce qui facilite sa préparation et sa réaction avec le vin ou le moût. L'absence de bicarbonate de K assure le maintien de l'équilibre acido-basique du vin (pas de variation chimique du pH).

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Dans le cas des moûts ou des vins oxydés (brunissement), **CASEI PLUS** permet une décoloration contribuant à un rafraîchissement de la couleur tout en affinant les caractères gustatifs.
- Dans le cas de vendanges botrytisées, **CASEI PLUS** est recommandée pour le traitement des vins jeunes, blancs ou rosés (et rouges dans certains cas) pour diminuer les caractères oxydés.
- **CASEI PLUS** est un agent de clarification qui participe à la préparation des vins à la filtration.
- **CASEI PLUS** permet une diminution de la teneur en fer des vins blancs.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

**CASEI PLUS** assure une clarification efficace et un très bon tassement des lies..

	Témoïn	Caséi-plus - 40g/hL	Caséine soluble - 40 g/hL
Turbidité	58	5.1	8.2
Turbidité	92	2.1	2.5

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. Le traitement sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).

**CASEI-PLUS** peut être associé à d'autres traitements spécifiques comme les charbons œnologiques actifs et/ou les bentonites.

**CASEI-PLUS** n'entraîne pas de surcollage.

### DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test laboratoire.

Les doses recommandées de **CASEI-PLUS** se définissent comme telles:

- Clarification des vins blancs ou rosés 5 – 20 g/hL.
- Traitement des vins madérés 20 – 40 g/hL.
- Correction de la couleur 30 – 60 g/hL.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **CASEI-PLUS** dans 10 fois son poids d'eau, en agitant jusqu'à dissolution complète. Il est recommandé de ne pas dépasser 100 grammes de produit par litre pour faciliter l'incorporation et l'homogénéisation dans la masse du vin.

Incorporer dans le vin lors d'un remontage pour assurer un mélange rapide et immédiat dans le vin.

Nous recommandons d'incorporer **CASEI-PLUS** avec un **OENODOSEUR** pour parfaire l'homogénéisation.

## CONSERVATION

---

Conserver **CASEI-PLUS**, dans son emballage d'origine, dans un endroit sec à l'abri des odeurs étrangères.

Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.

## CONDITIONNEMENT

---

Poche de 1 kg, carton de 10 kg.

Poche de 5 kg, carton de 10 kg.

Sac de 25 kg.

