



# Caseolet s.a.

## CHIARIFICANTE COMPLESSO

Il CASEOLET S.A. è un chiarificante complesso altamente selettivo nei confronti di polifenoli e proteine responsabili di casses, maderizzazioni, intorbidimenti e alterazioni di colore, sapore e gusto.

### PROPRIETA':

**BENTONITE POLVERE:** particolarmente attiva, con caratteristiche di adsorbimento, deproteinizzazione ed eliminazione di enzimi ossidasici.

**POTASSIO CASEINATO:** con azione di riduzione del ferro, dei polifenoli in generale e leggero effetto decolorante e deodorante.

**GELATINA ATOMIZZATA** con alto potere detannizzante.

### APPLICAZIONE:

Il CASEOLET S.A. può essere usato su mosti e su vini:

in fermentazione sui bianchi da risultati eccellenti, se utilizzato a metà fermentazione circa, lasciando a fine fermentazione vini puliti.

sui vini, usato come un normale chiarificante comporta l'abbattimento di polifenoli, proteine e tannino, rendendoli più morbidi e più sicuri nei confronti delle casses.

sui vini leggermente ossidati si ottengono buoni risultati con conseguente ripristino delle condizioni iniziali di colore e sapore.

### MODALITA' D' USO:

Sciogliere il CASEOLET S.A. in acqua, rapporto 1:10, far riposare per 8/10 ore e poi aggiungere alla massa in rimontaggio. Talvolta facendo più rimontaggi durante la chiarifica si ottengono risultati migliori.

### COMPOSIZIONE:

potassio caseinato - bentonite - gelatina atom.

### DOSI:

40/100 g/hl

### Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg

Confezione da 20 kg