



Caséinate de potassium pour la réduction des composés phénoliques dans les vins

Description du produit

Kal-Casin est un caséinate de potassium très pur à haut pouvoir d'adsorption vis-à-vis des composés oxydables.

Le procédé de granulation, utilisé pendant la fabrication, assure une bonne dispersion du produit dans l'eau permettant une mise en solution facile.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Kal-Casin est particulièrement actif sur les composés phénoliques et permet ainsi de prévenir :

- les phénomènes de madérisation entraînant faux-goûts et perte aromatique
- l'amertume due aux composés végétaux provenant en particulier de vendanges fortement pressées
- le brunissement de la teinte des vins.

Au contact des polyphénols et de l'acidité des moûts/vins, Kal-Casin floccule immédiatement. L'effet de collage ayant lieu pendant la floculation, il faut prendre soin de bien répartir la colle dès son adjonction : incorporation progressive à la cuve (au cours d'un remontage ou d'un transfert de cuve) tout en mélangeant simultanément à l'aide d'un agitateur de dimension adéquate. Kal-Casin permet aussi une certaine réduction de la perception des arômes d'évent.

Produit conforme à la réglementation européenne. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

Dosage

Le traitement peut, peut s'effectuer sur moût ou sur vin. Le traitement le plus efficace se fera sur moût débourbé (en fermentation) ou sur vin clarifié.

Lors d'un collage combiné, Kal-Casin sera injecté en premier sauf en cas d'emploi simultané avec du charbon actif qui sera alors incorporé avant Kal-Casin avec une attente de 1 à 2 heures entre les deux traitements.

Objectif	Dosage
Correction de petits défauts	2 - 5 g/hL
Elimination des tanins en excès	5 - 20 g/hL
Réduction des notes d'évent	20 - 40 g/hL

Des essais préliminaires à l'échelle du laboratoire sont recommandés.

Délayer Kal-Casin dans 10 fois son poids en eau, tout en agitant pour éviter les grumeaux. La solution obtenue est ajoutée directement et progressivement au moût/vin suivi d'un remontage d'homogénéisation.

Pour des raisons microbiologiques, la préparation de la solution de Kal-Casin se fera juste avant emploi. Le soutirage des lies devra s'effectuer au plus tard 2 jours après le collage.

Conservation

Stocker à l'abri de l'humidité et des odeurs étrangères. Refermer immédiatement et soigneusement les emballages entamés.