

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



CASEI PLUS 5 kg Kazeinian Potasu antyoksydant

Nr katalogowy: CASEIPLUS5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

~~1 054,75 PLN~~

921,94 PLN

Opis produktu

CASEI PLUS



Kazeinian potasu opracowany do leczenia zjawisk utleniania i maderyzacji w moszczach i winach.

CASEI PLUS otrzymywany jest z mleka świeżego, odtłuszczonego i pasteryzowanego. Występuje w postaci białego proszku, bez zapachu i smaku. Dzięki znacznej czystości i wysokiej koncentracji białka jest bardziej aktywny niż zwykłe kazeiniany rozpuszczalne.

Metoda produkcji gwarantuje łatwą rozpuszczalność i dobrą zwilżalność, co ułatwia przygotowanie i reakcję z winem lub moszczem. Brak wodorowęglanu potasu nie powoduje zmiany równowagi kwasowo-zasadowej, a zatem nie powoduje chemicznej zmiany pH.

W przypadku win utlenionych (brązowiejących) CASEI PLUS odbarwia wino, przyczyniając się do odświeżenia barwy, a jednocześnie udoskonala cechy smakowe.

W przypadku zbiorów zarażonych szarą pleśnią, CASEI PLUS jest zalecany do obróbki młodych win białych lub różowych (a w niektórych przypadkach także czerwonych) w celu zmniejszenia utlenionego charakteru.

CASEI PLUS jest środkiem klarującym, który przyczynia się do przygotowania wina do filtracji.

CASEI PLUS powoduje obniżenie zawartości żelaza w winach białych.

Zalecane dawki CASEI PLUS można określić w następujący sposób następująco:

Klarowanie wina białego lub różowego: 5 - 20 g/hL (50 - 200 ppm).
Obróbka wina zmacerowanego: 20 - 40 g/hL (200 - 400 ppm).
Korekta koloru: 30 - 60 g/hL (300 - 600 ppm).

Substancja z mleka krowiego o potencjalnym działaniu uczulającym.
Stosowanie tego produktu może powodować oznakowanie "alergen".

[**Karta produktu ENG**](#)