



Solutions for wine making

Caséimix

Caséinate de potassium.

Traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins, blancs ou rosés.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Caséimix est un agent de traitement des moûts et des vins blancs ou rosés dont l'action permet d'éliminer les composés phénoliques
- > Soluble instantanément, Caséimix peut se préparer au dernier moment.
- > Plus actif que la Caséine Soluble, Caséimix s'utilise à une dose généralement plus faible donc plus douce pour le vin générant ainsi moins de lies.

DOSES D'EMPLOI

- > Traitement préventif: 15 à 25 g/hl.
- > Traitement curatif: 30 à 80 g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre la quantité nécessaire de Caséimix dans 10 fois son poids d'eau froide. La solution est dès lors prête à l'emploi. L'incorporer peu à peu dans le moût du vin, de préférence par remontage afin d'assurer une répartition immédiatement homogène.
- > Pour cela nous vous conseillons d'utiliser notre injecteur de colle pour clarifiant.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg.
- > Carton de 10 Kg.
- > Sac de 20kg et 25 Kg.

CONSERVATION

- > 24 mois dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Ne pas conserver un produit entamé.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

