



# Caséimix

Caséimix est un traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins blancs ou rosés.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Caséinate de potassium instantanément soluble (produit à base de lait).
- ◆ **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** (notamment les polyphénols oxydés ou facilement oxydables). Instantanément soluble et facile d'utilisation, 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**.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ La solution Caséimix est prête à l'emploi. Dissoudre la quantité nécessaire dans 10 fois son poids d'eau froide. L'incorporer peu à peu dans le moût du vin, de préférence par remontage afin d'assurer une répartition immédiatement homogène.
- ◆ **Dose d'emploi** : *Traitement des vins madérés* : 30-75 g/hL. *Correction de la couleur* : 30-60 g/hL. *Clarification blancs/rosés* : 10-25 g/hL.  
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : Poudre blanche à crème

### CHIMIQUES

- ◆ **Humidité** : < 6 %
- ◆ **pH 5 %** :  $7 \pm 0,5$
- ◆ **Cendres** : < 6 %
- ◆ **Matière grasse** : < 2 %
- ◆ **Protéines** : > 84 %
- ◆ **Azote total** : > 13 %

### LIMITES

- ◆ **Fer** : < 200 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ◆ **Plomb** : < 1 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Potassium** : < 2 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sacs de 20 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.