



## Solutions for wine making

# Caséimix

### Калиев казеинат

Превантивна или корективна обработка срещу окисление на мъсти и вина.

### ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Благодарение на мигновената си разтворимост, Caseimix може да бъде приготвен в непосредствено преди момента на ползване. Това позволява по-голяма гъвкавост при работа с него.

> Силно активен, Caseimix притежава висока бистреща способност в сравнение с разтворимия казеин, но при 20 to 25% по-ниски дози.

### ПРИЛОЖЕНИЕ

- |  |               |
|--|---------------|
| > Бистрене на бели и розе вина   | 10 до 20 g/hl |
| > Превантивна обработка срещу окисление  | 20 до 30 g/hl |
| > Подобрява цвета и органолептичните характеристики (окислени вина, пресови вина...) | 30 до 60 g/hl |

### ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> Разтворете необходимото количество **Caséimix** в студена вода (съотношение 1 : 10). След това добавете развора към мъстта или виното, за препоръчване при разбъркване с помпа, за да се получи незабавно хомогенизиране .

> Ние препоръчваме използването на нашия енологичен инжектор за бистрители.

### ОПАКОВКА

- > 1 kg саше.
- > 25 kg торба

### СЪХРАНЕНИЕ

> 24 месеца в оригинална, херметически затворена опаковка. Не съхранявайте продукта след отваряне на опаковката.

