

CASEO-SPEED

Kazeinát draselný

VLASTNOSTI

CASEO SPEED je veľmi čistý kazeinát draselný, s vysokým obsahom proteínov vo vyváženom pomere: α -kazeín, β -kazeín a γ -kazeín.

CASEOSPEED má pach a chuť, ktoré sú charakteristické pre mlieko, prezentuje sa ako biely prášok s veľmi jemnou granulometriou (mikronizovaný), čo uľahčuje jeho dispergovateľnosť a rozpustnosť vo vode.

Výhody produktu CASEO SPEED sú:

- okamžitá koagulácia s rýchlou flokuláciou, bez rizík prečíslenia;
- silné zníženie Fe, ako vo forme iónovej, tak aj v komplexe fosforečnanu železitého;
- zníženie obsahu leukoantokyánov a katechínov;
- účinná aktivita pri redukcii maderizovanej chute.

POUŽITIE

CASEO SPEED je odporúčaný pre:

- klarifikáciu muštov a vín, v kombinácii s produktom FORT BENTON alebo BENTO-FLASH na dosiahnutie rýchlych klarifikácií a kompaktných sedimentov;
- fermentáciu, keď je možná kontrola teploty, s cieľom získania bielych a ružových vín, ktoré sú lepšie skladovateľné a voňavejšie;
- ošetrovanie vín, ktoré predčasne zoxidovali a zmaderizovali;
- biele octy;
- parciálnu demetalizáciu, vďaka svojej adsorbčnej schopnosti voči Fe a Cu.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Rozpustiť produkt CASEO SPEED v studenej vode v pomere 1 : 10 v čistej nádobe s pomocou čistého miešadla. Získaný roztok pridať tenkým prúdom do ošetrovanej masy.

50-100 g/hl - pre mušt;

20-30 g/hl - pre fermentáciu;

20-50 g/hl - pre vína;

40-80 g/hl - pre zoxidované vína.

Poznámka: rozriedenie 1 : 20 zlepší účinnosť ošetrovania.

ZLOŽENIE

Veľmi čistý kazeinát draselný.

BALENIA

Vrecká po 1 kg – vrecia po 20 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.