

CASEOKAP

CASEINA POTASSICA

La caseina è la tipica proteina del latte e si trova solubilizzata sottoforma di sali di calcio. Chimicamente è un'eteroproteina (contiene fosforo), di forma globulare. E' ottenuta dalla coagulazione acida (pH 4.5) o enzimatica (caglio) del latte scremato che viene successivamente neutralizzata, sterilizzata ed essiccata. Per renderla solubile in acqua la caseina subisce un trattamento con bicarbonato o carbonato di sodio o potassio. La caseina è l'unica proteina, tra quelle utilizzate in ambito enologico, che può essere utilizzata senza rischio di surcollaggio in quanto coagula e precipita totalmente grazie al pH del mosto o del vino e non dipende dalla quantità di tannino presente. Questa caratteristica è dovuta al fatto che il punto isoelettrico di questa proteina (p.i.= 6) è molto superiore a pH del vino.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

CASEOKAP deriva dal trattamento della caseina acida con potassio bicarbonato al fine di ottenere un prodotto facilmente solubile in acqua. Aggiunta al vino, dove floccula finemente, assume carica positiva.

CASEOKAP aggiunto ai mosti bianchi, ha un'azione adsorbente sui polifenoli flavanici (catechine) che sono i responsabili dell'imbrunimento dei vini. L'arricchimento del mosto in sostanze azotate di origine amminoacidica costituisce una fonte di nutrimento per i lieviti durante la fermentazione oltre a rappresentare una riserva di sostanze precursori degli aromi dei vini. CASEOKAP è, inoltre, un'eccellente colla per i vini bianchi, interviene sul colore e sul sapore conferendo maggior freschezza al prodotto trattato.

Utilizzata in unione con bentonite (**MICROFARM, SFEROGEL, FLOBENT, BENTOFARM, BENTOGEL KV**), oltre ad un ottimo chiarificante, permette una netta riduzione delle sostanze polifenoliche, dei metalli (ferro e rame) ed adsorbe molto efficacemente i tannini bruni ossidati che incupiscono il colore. Il vino trattato risulta non solo migliorato nelle sue qualità organolettiche (scomparsa del gusto maderizzato, miglioramento della freschezza e dell'aroma) ma anche stabilizzato nel tempo.

COMPOSIZIONE: Caseina acida addizionata a potassio bicarbonato.

APPLICAZIONE:

CASEOKAP può essere utilizzato come agente preventivo o curativo dell'ossidazione dei mosti e dei vini bianchi oltre che per l'eliminazione del ferro disciolto, diminuendo così i rischi di casse ferrica nei vini. Presenta particolare affinità per i polifenoli e permettono di decolorare i vini bianchi ingialliti e attenuare il gusto di maderizzato.

L'abbinamento di **CASEOKAP** con bentonite permette di ottenere fermentazioni più rapide e complete, ottenendo un vino organoletticamente più fine e delicato. Ottimo l'utilizzo per la preparazione dei vini base spumante. In chiarificazione, lo stesso abbinamento (**CASEOKAP** e bentonite), consente di migliorare la sedimentazione e la compattezza del deposito.

DOSI: nei mosti 50-100 g/Hl
nei vini 30-100 g/Hl (i dosaggi maggiori riguardano generalmente la cura dei vini ossidati)

MODALITÀ D'USO:

Sciogliere il prodotto in acqua fredda in rapporto di 1:10-15 cercando di evitare la formazione di grumi. Si consiglia pertanto l'impiego di elettroagitatori oppure di una pompa per riciclare la soluzione nel contenitore di scioglimento. Lasciare riposare qualche ora e aggiungere alla massa molto lentamente con un rimontaggio. L'eventuale aggiunta di bentonite (20-40g/hl) può precedere o seguire quella di CASEOKAP.

CONFEZIONE: sacchi da 25 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Colore:	bianco avorio	Ceneri:	< 3 %
Aspetto:	polvere	Piombo:	< 5 ppm
Odore:	caratteristico	Arsenico:	< 3 ppm
Umidità:	< 6,0 %	Altri metalli pesanti:	< 10 ppm
PH:	6,7 +/- 0,3	CBT:	< 300/1g
Acidità (ac. lattico):	< 0,1 %	Coliformi:	assenti/1g
Proteine sul secco:	> 91,0 %	Termofili:	< 50/g
Azoto tot. (su secco):	> 10,5 %	Salmonella:	assente/25g
Lattosio:	< 0,6 %		