

LACTOSIL

CASEINATO POTASSICO PURO AD ALTA SOLUBILITA'

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. 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. Le caseine enologiche vengono usate come agenti preventivi o curativi 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. Presentano particolare affinità per i polifenoli e permettono di decolorare i vini bianchi ingialliti e attenuare il gusto di maderizzato.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

E' un caseinato potassico purissimo ad alto contenuto proteico che si scioglie istantaneamente in acqua e floccula finemente nel vino dove assume carica positiva.

LACTOSIL, 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.

LACTOSIL rappresenta il trattamento di elezione per i vini bianchi che, per cause diverse, abbiano assunto una colorazione troppo intensa e perduto le loro caratteristiche di vivacità e gusto. Utilizzato 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. L'aggiunta di **LACTOSIL** non comporta, in contrasto di quanto avviene col carbone (utilizzato per gli stessi scopi), l'eliminazione indiscriminata sia dei composti polifenolici che dei composti aromatici tipici dell'uva e non cede né ossigeno né metalli pesanti. **LACTOSIL** rispetta le caratteristiche tipiche del vitigno che emergono sempre in modo netto e inconfondibile.

COMPOSIZIONE: Caseinato potassico

APPLICAZIONE: **LACTOSIL** può essere impiegato, a titolo preventivo o curativo, per la stabilizzazione dei mosti e dei vini bianchi manifestano frequentemente la tendenza all'ossidazione. L'abbinamento di **LACTOSIL** 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 (**LACTOSIL** e **bentonite**), consente di migliorare la sedimentazione e la compattezza del deposito. In generale **LACTOSIL** è molto efficace per migliorare e stabilizzare vini bianchi precocemente ingialliti ed affaticati.



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:

LACTOSIL è un prodotto facilmente disperdibile e solubile in acqua. E' sufficiente scioglierlo in acqua fredda in rapporto di 1:10-15. Lasciare riposare qualche ora e aggiungere lentamente alla massa con un rimontaggio. L'eventuale aggiunta di bentonite (20-40g/hl) può precedere o seguire quella di **LACTOSIL**.

CONFEZIONE: sacchetti da 1 Kg
sacchi da 25 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Colore:	bianco crema	Piombo:	< 5 ppm
Aspetto:	polvere	Arsenico:	< 3 ppm
Odore:	caratteristico	Altri metalli pesanti:	< 10 ppm
Umidità:	< 8,0 %	CBT:	< 5.000/1g
pH (sol 10%):	7,0 +/- 0,2	Coliformi:	assenti/1g
Proteine sul secco:	> 94,0 %	Termofili:	< 5.000/g
Azoto tot. (su secco):	> 10,5 %	Salmonella:	assente/25g
Ceneri:	< 10 %		