

CASEINE LACTIQUE

DOLMAR

TRAITEMENT DE L'OXYDATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La caséine soluble agit spécifiquement dans la lutte contre l'oxydation des moûts et des vins.

Sa sensibilité particulière pour les polyphénols oxydés ou susceptibles de le devenir, permet d'améliorer la couleur des vins blancs jaunés et de faire disparaître le goût « oxydé » ou « madérisé » à la dégustation.

Elle a donc un effet curatif. Lors de vendanges botrytisées, la caséine soluble en association avec un bon sulfitage, stabilise les vins jeunes, rouges ou blancs contre la casse oxydasique.

La caséine soluble permet l'élimination d'infimes quantités de fer sur les vins blancs et n'engendre pas de surcollage même à fortes doses. La caséine permet la clarification des vins.

Elle devient parfaitement soluble dans l'eau grâce à l'addition de bicarbonate de potassium.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Sur moûts : de 50 à 100 g/hl

Sur vins : de 20 à 50 g/hl

Afin d'affiner la dose en fonction de l'état de chaque vin, il est préférable de faire des essais en laboratoire.

Il est judicieux d'ajuster également la teneur en SO₂ libre du vin pour un rendu optimal.

Dose maximale autorisée

650 g/hl à condition de ne pas désacidifier de plus de 1 g/l.

Déclaration d'allergènes

La caséine est issue du lait. Dans certains pays et au sein de l'UE (depuis le 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

Contient des sulfites : 0,5 ± 0,1 g/l.

Pas de contre-indications ou précautions particulières

Ne pas utiliser avec du gel de silice.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la caséine soluble dans 5 ou 10 fois son poids en eau froide (une préparation directement dans le vin engendrerait une coagulation immédiate) puis incorporer au vin au cours d'un remontage. Homogénéiser en mixant la solution. Cette solution doit être utilisée dans la journée.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et sac de 20 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais <15°C et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es