



MICRON 96

.....
Caseinato altamente soluble
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Micron 96 es un caseinato potásico micronizado con índice de proteína superior al 96%, extremadamente soluble.

Micron 96 extrae los olores anormales de oxidado y hace resaltar los aromas típicos de las variedades de procedencia eliminando el riesgo derivado de la utilización de los carbones activados que, en algunos casos, podían empobrecer los vinos.

Micron 96 actúa de manera generalizada en mostos y vinos bajando la concentración de hierro y cobre, metales que son los principales responsables de las causas de inestabilidad debido a oxidaciones y a su acción es proporcionalmente más elevada en mostos y vinos con un mayor contenido de estos elementos.

Micron 96 funciona adsorbiendo la fracción polifenólica oxidada e inestable, no interfiriendo en las sustancias colorantes de los vinos blancos, que dan las agradables tonalidades verdosas. Contribuye así de forma determinante, a la estabilidad organoléptica del vino tratado. Los tratamientos pueden ser decididos estableciendo cantidades variables de 50 a 100 g/hL, dejando el producto en contacto durante toda la fermentación, en los vinos la dosis está comprendida entre 20 y 100 g/hL y puede decidirse la combinación con otros clarificantes para una acción sinérgica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato potásico micronizado de elevada pureza.

→ DOSIS DE EMPLEO

En los mostos en fermentación: 50-100 g/hL.

En los vinos: 20-100 g/hL con eventual combinación con otros productos clarificantes.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en aprox. 10-20 partes de agua fría.

Agregar lentamente a la masa la solución obtenida, sin producir espuma.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20 kg.

