



# MICRON 96

.....  
Caseinato altamente solúvel  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Micron 96** é um caseinato potássico micronizado com índice de proteína superior a 96%, extremamente solúvel.

**Micron 96** elimina os odores anómalos de oxidado e realça os aromas típicos das castas de proveniência eliminando o risco proveniente da utilização de carvões ativados que podem empobrecer os vinho.

**Micron 96** atua nos mostos e nos vinhos baixando as concentrações de ferro e cobre, dos metais causadores de instabilidades devidas à oxidação e a sua ação é proporcionalmente mais elevada em mostos e em vinhos com teores mais elevados destes elementos.

**Micron 96** atua adsorvendo a fração polifenólica oxidada e instável e não interfere nas substâncias corantes que conferem as agradáveis tonalidades esverdeadas aos vinhos brancos. Contribui assim e de modo determinante, para a estabilidade químicoorganoléptica do vinho tratado. Os tratamentos podem ser decididos estabelecendo quantidades variáveis do coadjuvante em função das exigências produtivas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato potássico micronizado de elevada pureza.

## → DOSES A USAR

Nos mostos em fermentação: de 50 a 100 g/hL.

Nos vinhos: de 20 a 100 g/hL eventualmente em conjunto com outros.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10-20 partes de água fria.

Adicionar a solução obtida à massa, muito lentamente, sem produzir espuma.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacas com 20 kg.

