

Description du produit

Kal-Casin est un produit d'adsorption des substances tanniques, à base de caséine pure de lait. La méthode de production, selon une nouvelle technique de granulation, garantit une solution plus facile et une meilleure mouillabilité. On n'a pas besoin d'appareil particulier de dissolution en employant Kal-Casin, à cause de la bonne dispersion de ce produit.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

L'emploi de Kal-Casin a donné de bons résultats, surtout quand il s'agit de réduire des quantités trop élevées de tanins:

- des faux-goûts et des odeurs résultant d'une teneur trop élevée en polyphénols sont éliminés efficacement.
- des goûts amers, présents dans les vendanges à forte charge mécanique, peuvent être sélectivement éliminés à l'aide de Kal-Casin.
- des colorations très intenses (brunissement) peuvent être limitées en traitant à temps.
- une pigmentation brune due à l'oxydation peut être éliminée par un collage avec Kal-Casin.

Le produit et son action

Des gros flocons, qu'il faut bien répartir en mélangeant rigoureusement, se forment dès l'adjonction de Kal-Casin. L'effet de collage se manifeste par la floculation, donc aussitôt après l'adjonction. Il faut prendre soin de bien répartir la colle dès son adjonction.

À cause des qualités de dispersion de ce produit, il est suffisant d'effectuer l'adjonction dans la cuve, tout en mélangeant simultanément à l'aide d'un agitateur de dimension adéquate. Lors de l'emploi fréquent de Kal-Casin, la méthode continue de dosage „en-ligne“ donne également de bons résultats, à cause de la formation de flocons très fins.

À côté de l'emploi courant de Kal-Casin, pour éviter les problèmes dus aux polyphénols, une réduction organoleptique (non analytique) sensible de l'acidité volatile était remarquée dans des vins à goût acétique.. Une certaine réduction de la teneur en métaux lourds est un avantage supplémentaire de Kal-Casin.

Dosage et mode d'emploi

Le traitement peut, peut s'effectuer à chaque étape de vinification, c'est-à-dire même avant les collages habituels. Comme les fractions de tanniques sont spécialement liées aux bourbes des moûts et des vins, le traitement le plus efficace s'effectue dans le vin clarifié. Lors d'un collage combiné, Kal-Casin est ajouté en premier. Ce n'est qu'en cas d'emploi simultané de charbon actif que ce dernier est ajouté avant la caséine. Dans ce cas, il faut attendre 1 à 2 heures entre les différentes adjonctions. Les dosages nécessaires du traitement varient entre 2 à 5 g/hl au minimum et 15 à 20 g/hl au maximum. Des doses de 40 g/hl sont à considérer comme exceptionnelles. Des essais préliminaires avec des quantités plus petites sont recommandés. La dispersion de Kal-Casin s'effectue par un mélange soigneux du produit dans une quantité 10 fois plus grande d'eau, action pendant laquelle il faut prendre soin de ne pas faire de grumeaux. La masse mélangée est ajoutée directement au vin tout en remuant intensément. Pour des raisons microbiologiques, il ne faut pas préparer en avance de mélange eau/Kal-Casin pour le stocker. Le soutirage du collage devrait s'effectuer au plus tard 2 jours après le collage, sinon on peut craindre des modifications des lies de collage.

Stockage

A conserver au sec à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement.

Produit à base de caséinate du lait de potassium pour la diminution de la teneur en tanins dans les vins

6 sens pour votre réussite