

ELIMINAÇÃO DE COMPOSTOS POLIFENÓLICOS OXIDADOS E OXIDÁVEIS

O **PROCASEÍN** é uma caseína solúvel, especialmente formulada para o tratamento preventivo ou curativo da oxidação de mostos ou vinhos.

Principais vantagens da utilização do **PROCASEÍN**:

- ▶ Apresenta uma grande afinidade para os polifenóis oxidados e oxidáveis.
- ▶ É um tratamento preventivo e curativo dos fenómenos de madeirização progressiva dos vinhos brancos.
- ▶ “Reaviva” vinhos “passados”, eliminando o gosto de oxidado, madeirizado e a cor amarelo escuro que caracteriza estes vinhos.
- ▶ Excelente clarificante para vinhos tratados, preparando-os para a filtração.
- ▶ Não apresenta riscos de sobrecolagem.
- ▶ Elimina pequenas quantidades de ferro nos vinhos brancos.
- ▶ Diminui o risco de “pinking” em determinados vinhos brancos.

O **PROCASEÍN** é facilmente solúvel graças ao seu conteúdo em bicarbonato de potássio.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Caseína. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nano tecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: As matérias primas utilizadas na elaboração deste produto estão conformes o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Ao abrigo da luz num local seco e isento de odores.

Após abertura, utilizar rapidamente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cristais pequenos de cor branca com cheiro característico

Ingredientes: Caseína (80%), bicarbonato de potássio (20%) (E501)

Humidade $\leq 6\%$; pH (solução a 5%) $7 \pm 0,5$; Proteína bruta* $\geq 75\%$;

Cinzas* $\leq 6\%$; Potássio* $\leq 2\%$; Ferro* $\leq 200\text{mg/Kg}$; Chumbo* $\leq 5\text{ mg/Kg}$; Mercúrio* $\leq 1\text{ mg/Kg}$; Arsénio* $\leq 3\text{ mg/Kg}$; Azoto total* $\leq 13\%$; Matéria gorda* $\leq 2\text{ mg/Kg}$

* Matéria seca

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Ação preventiva: 10 a 50g/hL

Ação curativa: 60 a 100g/hL

1. Dissolver em água a 35-40°C na proporção de 1Kg para 10L e de forma suave de modo a evitar a formação de espuma.
2. Incorporar a solução no vinho lenta e regularmente com o auxílio de uma bomba doseadora (A caseína precipita rapidamente com a acidez do vinho.)

ATENÇÃO: Utilizar a solução no próprio dia da preparação. Utilizar de acordo com a legislação em vigor.

A ação qualitativa do **PROCASEÍN** deverá ser completada pelo acerto do SO_2 livre do vinho.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.