



# 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.

