



MICRON 96

.....

Caseinato altamente solubile

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Micron 96 è un caseinato potassico micronizzato con indice di proteine superiore al 96%, estremamente solubile.

Micron 96 sottrae gli odori anomali d'ossidato e fa risaltare gli aromi tipici delle cultivar di provenienza eliminando il rischio derivante dall'utilizzo dei carboni attivi che possono impoverire i vini.

Micron 96 agisce su mosti e vini abbassando le concentrazioni di ferro e rame, i metalli che sono i principali responsabili delle cause d'instabilità dovute ad ossidazione e la sua azione è proporzionalmente più elevata su mosti e vini con un maggior contenuto di questi elementi.

Micron 96 agisce adsorbendo la frazione polifenolica ossidata e instabile, mentre non interferisce sulle sostanze coloranti dei vini bianchi, che conferiscono le gradevoli tonalità verdognole. Contribuisce così, in modo determinante, alla stabilità chimico-organolettica del vino trattato.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico micronizzato ad elevata purezza.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nei mosti 50-100 grammi per ettolitro. Nei vini 20-100 grammi per ettolitro.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare in circa 10-20 parti di acqua fredda e aggiungere alla massa.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 20 netti.

