



# 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 vinhos.

**Micron 96** atua nos mostos e nos vinhos baixando as concentrações de ferro e cobre, os metais que são os principais responsáveis por 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 químico organolética do vinho tratado.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato potássico micronizado de elevada pureza.

## → DOSES A USAR

Nos mostos: de 50 a 100 g/hL.

Nos vinhos: de 20 a 100 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10-20 partes de água fria e adicionar à massa.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Sacas com 20 kg.

