



## Casémix

**CASÉIMIX é um tratamento preventivo ou curativo da oxidação dos mostos e dos vinhos brancos ou rosés.**

<b>REVISÃO:</b>	12/02/2021
<b>VERSÃO:</b>	LG/12-02-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: Caseinato de potássio instantaneamente solúvel (produto à base de leite).

Vantagens enológicas: CASÉIMIX é um agente de tratamento dos mostos e dos vinhos brancos, cuja ação, permite eliminar os compostos fenólicos (nomeadamente os polifenóis oxidados ou facilmente oxidáveis). Instantaneamente solúvel e de fácil utilização, CASÉIMIX pode ser preparada no último momento. Mais ativa que a caseína solúvel, CASÉIMIX utiliza-se numa dose geralmente mais fraca, logo mais suave, formando assim, menos borras no vinho.



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGENS RECOMENDADAS:

(As doses abaixo mencionadas são meramente indicativas, sendo que a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

- Tratamento dos vinhos amadeirados: 30 – 75 g/ hl
- Correção da cor: 30 -60 g/hl
- Clarificação brancos / rosés: 10 -25 g/ hl

#### MODO DE APLICAÇÃO:

A solução CASÉIMIX está pronta a utilizar. Dissolver a quantidade necessária, em 10 vezes o seu peso de água fria. Incorporar pouco a pouco no mosto do vinho, de preferência por remontagem, a fim de assegurar uma repartição imediatamente homogénea.

## Casémix

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó branco a creme
QUÍMICAS	
Humidade	<6%
pH 5%	7±0,5
Cinzas	<6%
Matéria gorda:	<2%
Proteínas	>84%
Azoto total	>13%

LIMITES	
Ferro	< 200 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 1 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Potássio	<2%



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente, após abertura.

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;
- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo



## Caséimix

---

com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

- Alergénios em conformidade com Regulamento (EU) nr. 1169/2011: contém LEITE e produtos derivados;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*