



Caseína Solúvel

REVISÃO:	31/10/2019
VERSÃO:	AM/31-10-2019 NP-19/02/2013

Mistura de caseína ácida alimentar e bicarbonato de potássio (produto à base de leite).

A caseína solúvel é um agente de tratamento dos mostos e dos vinhos brancos ou rosados, cuja ação permite eliminar os compostos fenólicos responsáveis pelo amarelecimento e gostos herbáceos. A caseína solúvel é igualmente um bom clarificante: pode ser utilizada em diferentes etapas de elaboração dos vinhos: *débourbage*, fermentação alcoólica, clarificação dos vinhos.



UTILIZAÇÃO

DOMINIO DE APLICAÇÃO:

Tratamento preventivo ou curativo da oxidação dos mostos e dos vinhos brancos e rosados.

DOSES RECOMENDADAS:

Preventivo: 20 a 30 g/hl.

Curativo: 30 a 100 g/hl.

Validação da dose através de ensaios de colagem.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver progressivamente, em 20 vezes o seu peso de água fria, agitando continuamente; deixar repousar durante 3/ 4 horas.

Incorporar a solução muito lentamente, no mosto ou vinho, misturando energicamente, através de uma remontagem ou de um injetor clarificante (venturi).

Caseína Solúvel

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó branco
QUÍMICAS	
Humidade	<12%
Cinzas	<23%
LIMITES	
Cádmio	<1 mg/kg
Chumbo	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Ferro	<200 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
Microrganismos viáveis	< 3.10 ⁴ UFC/g
Coliformes / 25g	Ausência
<i>Staphylococcus</i>	≤1/g
<i>Escherichia coli</i> / g	Ausência
Salmonelas	<1/100 g
Leveduras	< 10 ³ UFC/g
Bactérias lácticas	< 10 ² UFC/g
Bactérias acéticas	< 10 ³ UFC/g
Bolores	< 10 ³ UFC/g



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 20 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local seco e fresco. 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;



Caseína Solúvel

- 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. Em conformidade com o Food Chemical Codex (FCC);
- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo 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 (incluindo lactose);
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.