



Wine

LACTOCEL

Caratteristiche Generali

Lactocel è un coadiuvante della vinificazione e un chiarificante-stabilizzante ad elevata efficacia, attivo sia per mosti che per vini, preparato a base di caseinato potassico purissimo in associazione a bentonite e cellulosa particolarmente attivate.

Lactocel in fermentazione, grazie alla cellulosa, permette la rimozione degli acidi grassi a catena media e i loro esteri responsabili, insieme ad altri fattori, degli arresti di fermentazione; la caseina invece è in grado di eliminare parzialmente i leucociani e le catechine, ottenendo così dei vini più scarichi di colore, con riflessi verdognoli e con uno spiccato sentore fruttato; permette di inoltre di ridurre o sostituire l'utilizzo di carboni vegetali; la bentonite riduce o elimina le proteine instabili e le polifenolossidasi, sempre presenti nelle uve e soprattutto in quelle botridizzate. Lactocel nei vini oltre ad esercitare un'azione chiarificante assorbe notevoli quantità di ferro e rame, catalizzatori delle ossidazioni e polifenoli ossidati ed instabili.

Lactocel opera una deodorazione ed una decolorazione selettiva, eliminando solo gli odori anomali di ossidato e di maderizzato, facendo risaltare gli aromi ed i profumi naturali, contribuendo ad una maggiore stabilità dei prodotti trattati.

Lactocel risulta particolarmente consigliato per vendemmie con clima molto caldo.

Dosi di impiego

40-150 g/ hl per mosti e vini. Si consigliano prove preliminari.

Modalità d'uso

Lactocel va disperso in acqua fredda o temperatura ambiente in rapporto 1:10 con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciare riposare per alcune ore, rimescolare di nuovo ed aggiungere alla massa da trattare in fase di rimontaggio.

Composizione

Caseinato di potassio
Bentonite sodico-attivata
Cellulosa adsorbente

Confezione e conservazione

Sacchi da 10 kg, cartoni da 20 kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev.7/03.2019

