

## FICHE TECHNIQUE

# CASEIMIX

### FORMULATION

Caséinate de potassium soluble alimentaire

### DOMAINE D'APPLICATION

Clarifiant utilisé pour éliminer en préventif et en curatif l'oxydation des moûts ou vins blancs et rosés.

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 15 à 80 g/hl

Addition directement au moût ou vin à traiter par remontage

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

<b>Aspect</b>	Poudre	<b>Cendres</b>	< 4,5 %
<b>Couleur</b>	Blanc à crème	<b>Arsenic</b>	< 3 ppm
<b>Humidité</b>	< 6 %	<b>Mercure</b>	< 1 ppm
<b>pH ( 5 %)</b>	5,6 – 6 ± 0,5	<b>Cadmium</b>	< 0,001 ppm
<b>Potassium</b>	1,2 % env	<b>Fer</b>	< 15 ppm
<b>Matière grasse</b>	< 1,5 %	<b>Zinc</b>	< 100 ppm
<b>Protéines</b>	> 88 %	<b>Cuivre</b>	< 4 ppm
<b>Soit Azote</b>	> 13 %	<b>Métaux lourds</b>	< 2,5 ppm
<b>Plomb</b>	< 1 ppm	<b>Bactéries lactiques</b>	< 50 / g
<b>Entérobactéries</b>	< 10 / g	<b>Salmonelles</b>	Abs / 25 g
<b>Escherichia Coli</b>	Abs / g	<b>Levures</b>	< 5 / g
<b>Staphylocoques</b>	Abs / g	<b>Microorganismes viables</b>	< 5000 / g

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Sachet 1kg et sac de 20 kg

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR-20/09/2012

