



# PROTOCLAR

## CASEINATO POTÁSICO PURO DE ELEVADA DISPERSABILIDAD

### COMPOSICIÓN

Caseinato potásico puro

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco-crema y olor débil a leche.

Por su proceso de producción especial, cuyo objeto es conseguir un producto que cumpla con las características marcadas por el sector enológico, **PROTOCLAR** presenta una capacidad de dispersión en agua muy elevada, sin formación de grumos, así como una capacidad espumígena muy limitada.

**PROTOCLAR** es inodoro, insípido y no contiene ninguna sustancia conservante.

### APLICACIONES

En fermentación: combinado con PLUXBENTON N o BENTOLIT SUPER, **PROTOCLAR** produce una fermentación más rápida y completa, consiguiendo un vino más fino y delicado desde el punto de vista organoléptico.

En clarificación: para una limpieza completa y óptima del mosto/vino, combinado con PLUXBENTON N. Para una estabilización química y física del vino por la adsorción parcial, con respecto al cobre, del hierro (en forma iónica o como complejo fosfato-férrico) y la importante acción adsorbente selectiva con respecto a los polifenoles responsables de la maderización.

El empleo de **PROTOCLAR** permite conseguir vinos mejores desde un punto de vista organoléptico, de bouquet más fino, resaltando los aromas primarios del vino. Al afinar el gusto y el bouquet, **PROTOCLAR** está muy indicado en la preparación de vinos base para espumosos.

En el cuidado de vinos oxidados o envejecidos de manera precoz: **PROTOCLAR** busca una decisiva atenuación de la maderización y, por consiguiente, permite recobrar las características aromáticas del producto. Su efecto se debe a una acción doble: por un lado, **PROTOCLAR** actúa efectivamente sobre los polifenoles oxidativos, y por otro lado, interviene también sobre aquellos todavía oxidables, esta característica hace posible también un uso preventivo, sobre vinos que manifiestan, frecuentemente, tendencia a la oxidación.

### DOSIS

60-100 g/hL en mosto en clarificación

20-40 g/ hL en fermentación

20-60 g/ hL en vino

40-100 g/ hL para el cuidado de los vinos oxidados

### MODO DE EMPLEO

Dispérsese previamente **PROTOCLAR** en agua fría en una proporción de 1:20, agitando constantemente, para evitar la eventual formación de grumos. Déjese reposar por 2-3 horas la solución así obtenida e incorpórese al mosto o al vino en remontaje, a través de bomba dosificadora o tubo Venturi, teniendo cuidado de dosificar sobre por lo menos el 50 % de la masa.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 25 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cerrar adecuadamente y conservar como indicado anteriormente.



# PROTOCLAR

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Dispersabilidad en agua	Completa
Título en nitrógeno (% en seco)	> 12
Humedad (H <sub>2</sub> O %)	< 6
Cenizas (%)	< 4.5
Arsénico /mg/kg As)	<3
Plomo (mg/kg Pb)	<5
Hierro (mg/kg Fe)	< 200

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

El producto cumple con las características marcadas por:  
Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, por:  
Reg. (CE) 606/2009