

LACTACEL B

Caseína soluble – Bentonita seleccionada.

TRATAMIENTO DE LOS MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS CONTRA LA OXIDACIÓN DE LOS VINOS.

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **LACTACEL B** esta destinado al tratamiento de la oxidación sobre los mostos de vendimias sanas o débilmente atacadas por la Botrytis Cinerea. La oxidación no es solamente provocada por la polifenoloxidasas procedente de la Podredumbre Gris (Lacasa), es también el resultado, en la vendimia sana, de la acción de la enzima oxidativa de la uva misma (Tirosinasa) que ataca los polifenoles (color, aromas, estructura) desde las primeras manipulaciones en la bodega, sobre vino tinto como sobre vino blanco.
- ♦ **LACTACEL B** se utiliza en el desfangado en el curso de la fermentación alcohólica; por su concentración garantizada en Caseína, ejerce una acción protectora contra la aparición, por oxidación, de aromas desagradables y de matices marrones o pardos. Conserva el vino en el curso de la elaboración, su frescor, su frutuosidad y su color original.
- ♦ Su riqueza en bentonita le confiere a **LACTACEL B** unas ventajas particulares:
 - Permite decolorar ligeramente los mostos blancos de uvas negras, sin recurrir necesariamente al tratamiento con el carbón decolorante; Al mismo tiempo contribuye a corregir el matiz de un rosado muy colorado (rosados de sangrado en particular)
 - **LACTACEL B** contribuye a la estabilidad proteica de los vinos tratados; un tratamiento posterior con bentonita puede así ser limitado (controlar, por seguridad la estabilidad proteica con la ayuda de un Bentotest o de un test al calor)
- ♦ En el desfangado, **LACTACEL B** sedimenta rápidamente en forma de lías coloradas, bien tasadas y fáciles de separar con un trasiego.
- ♦ Empleado desde el inicio de la fermentación alcohólica, **LACTACEL B** contribuye a regularizar la actividad levuriana por fijación de los microorganismos sobre las partículas de caseína y de bentonita en suspensión. Minimiza así los riesgos de accidentes en curso o en fin de fermentación.
- ♦ Sus constituyentes actúan por absorción, la puesta en suspensión permanente de **LACTACEL B** durante toda la fase fermentativa garantiza su eficacia optima.
- ♦ Sobre vino, **LACTACEL B** se utiliza a título preventivo sobre vinos jóvenes, blancos o rosados, a los que les restaura el color y afina la degustación.

DOSIS DE EMPLEO

- ♦ Referirse a los consejos del enólogo; a título indicativo 50 g/hL a 100 g/hL para la protección contra la oxidación.
- ♦ Dosis superiores pueden ser aplicadas en ciertas situaciones (decoloración y/o desproteinización muy marcada)

PREPARACIÓN

- ♦ Dispersar 1 Kg de **LACTACEL B** en 10 L de agua fría (Nunca mosto)
Remover enérgicamente y homogeneizar. Dejar hinchar durante algunas horas. Agitar de nuevo antes de la utilización.

Atención: **LACTACEL B** de esta forma preparado debe ser utilizado el mismo día.

MODO DE EMPLEO

Sobre mosto

Primera posibilidad :

- ♦ **LACTACEL B** es utilizado durante el desfangado. Será eliminado en el trasiego antes de la puesta en fermentación alcohólica. Eliminando así todos los productos indeseables que a absorbido.

Segunda posibilidad :

- ♦ Introducir **LACTACEL B** de manera homogénea y regular desde que la fermentación a empezado, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un racord de clarificación (DOSACOL) Si la preparación le falta fluidez, alargar en el último momento con agua hasta la obtención de la consistencia deseada (jamás utilizar mosto).

Sobre vino

- ♦ Introducir la suspensión líquida de **LACTACEL B** de manera regular y homogénea, sobre la totalidad del volumen de vino a tratar, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un racord de clarificación.
- ♦ Trasegar y luego filtrar desde que **LACTACEL B** se posa en el fondo del depósito (después de 5 - 7 días de reposo).

PRESENTACIÓN

- ♦ Saco de 25 Kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ♦ Conservar el envase lleno, con el sellado de origen, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ♦ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.