



**IOC**  
*Révétons votre différence*

# IOC Kasilat

## Casein-Silikat-Compound

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Kasilat ist ein hochwertiges Kaliumcaseinat, das mit einem besonderen Verfahren auf spezielle Silikate aufgebracht wurde. Beim direkten Einsatz im Wein kommt es zu keiner Klumpenbildung, da die Wirkstoffe sehr fein verteilt werden. Das Silikat dient darüber hinaus zur Entfernung von firnähnlichen Geschmackstönen. Mit Kasilat erhalten Sie ein Produkt ohne Trägerstoffe – einen 100%igen Wirkstoff.

Kasilat eignet sich zur Behandlung von Weiß- und Rotweinen, bei denen sich Gerbstoffe sensorisch negativ bemerkbar machen, von Weinen mit Firn-, Alters- und Oxidationstönen und Weinen mit geschmacklichen Komponenten flüchtiger Säure.

### ANWENDUNG

Kasilat wird dem Wein im Konzentrat langsam unter intensivem Rühren zugegeben. Danach sollte noch 20 Minuten lang weitergerührt oder umgepumpt werden, um das Produkt optimal im Wein zu verteilen. Nach zwei bis fünf Stunden hat sich Kasilat vollständig abgesetzt und kann abfiltriert werden. Der Wein soll nicht länger als eine Woche auf der Schönung verbleiben.

### DOSIERUNG

10 - 60 g/hl: je nach Vorversuchsergebnis

### LIEFERFORM

1 kg

### AUFBEWAHRUNG

Trocken und kühl lagern.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.