

SOLFATO DI RAME

DESCRIZIONE

Il **SOLFATO DI RAME** risponde all'esigenza di eliminare la presenza di acido solfidrico, responsabile del fastidioso sentore d'uova guaste.

L'acido solfidrico o idrogeno solforato si forma nel corso della fermentazione in seguito all'azione riduttrice dei lieviti. L'H₂S prodotto in eccesso viene generalmente escreto nel vino ed è inoltre presente nei mosti poveri in azoto prontamente assimilabile per azione dei lieviti che degradano proteine grazie ad attività enzimatica riconducibile alla cistein-desulfatasi. Se il vino presenta odori anomali è opportuno verificarne preventivamente la causa.

Se il difetto è rimosso con l'aggiunta di una sola goccia di **SOLFATO DI RAME**, si ha la certezza che una dose di 10 mL/hL del preparato che apportano 0,25 mg/L restituirà tutte le qualità aromatiche.

Lo specifico coadiuvante a base di **SOLFATO DI RAME** stabilizzato con acido citrico provoca, in presenza d'acido solfidrico, l'immediata precipitazione di solfuro di rame e assicura l'eliminazione della molecola responsabile del grave difetto.

COMPOSIZIONE

Solfato di rame.

IMPIEGO

Da usare in vini bianchi e rossi che presentano sentori di riduzione.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di aggiungere direttamente alla massa di vino da trattare effettuando un rimontaggio all'aria.

Avvertenza:

10 mL/hL apportano 0,25 mg/L di rame. (Il limite di legge CE è di 1,0 mg/L di rame).

Limitazioni d'uso: Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl e a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore in rame non deve superare i 2 mg/l.

DOSI DI IMPIEGO

- 10-20 mL/hL in vinificazione per prevenire la formazione di composti solforati che apportano sentori di ridotto.
- 10 mL/hL di vino che presentano sentori di acido solfidrico.

CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg e da 5 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.