Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

TRATAMIENTO ESPECÍFICO

COOPER 2.0

Coadyuvante para la eliminación del sulfhídrico en vinos

COMPOSICIÓN
Sulfato de cobre puro en solución acuosa al 2%, E330 ácido cítrico, estabilizado con anhídrido sulfuroso (0,3%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES
El sulfhídrico presente en el vino es producido por la levadura durante la fermentación alcohólica o después de la fermentación por la levadura y durante la conservación del vino por las condiciones de reducción. La levadura reduce los compuestos de azufre presentes en el mosto para utilizarlos en la síntesis de aminoácidos sulfurados (cisteína y metionina). Sin embargo, en condiciones de deficiencia de nitrógeno, el exceso de sulfhídrico se libera en el mosto causando la aparición de un olor desagradable a huevo podrido.
El coadyuvante COOPER 2.0 reacciona inmediatamente con el sulfhídrico formando sulfuro de cobre, que precipita y elimina el olor a reducido.

APLICACIONES
- Tratamiento y prevención del olor reducido debido a la presencia de sulfhídrico (H_2S) y mercaptanos.
- En vinos que presentan anomalías olfativas cuya causa no se conoce con certeza, la adición de unas pocas gotas en una muestra de vino permite comprobar inmediatamente la eficacia de Cooper 2.0 y la idoneidad de un tratamiento de toda la masa.

DOSIS
- Preventivo: 3 mL/hL en vinos normalmente pobres en cobre.
- Curativo: 5-10 mL/hL en vinos reducidos.

Dosis máxima permitida en la UE: 50 mL/hL siempre que el vino tratado no tenga un contenido de cobre superior a 1 mg/L, a excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentados, para los cuales el contenido de cobre no debe exceder los 2 mg/L.

Una dosis de 5 mL/hL de COOPER 2.0 aporta 0,25 mg/L de cobre al vino.
El contenido máximo de cobre permitido en el vino por la UE es 1 mg/L.

MODO DE EMPLEO
Añadir directamente a la masa a tratar durante un remontado. Se recomienda que el tratamiento con cobre vaya seguido de una clarificación y filtración para asegurar la eliminación completa de los complejos de sulfuro de cobre.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
1 kg – 10 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.

NORMATIVA
Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:
Codex Oenologique Internacional

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°0 03.2023