




**TRATTAMENTI SPECIFICI**

**COOPER**

Coadiuvante per l'eliminazione dell'idrogeno solforato nei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Solfato di rame purissimo in soluzione acquosa all'1%.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> L'idrogeno solforato presente nel vino viene prodotto dal lievito nel corso della fermentazione alcolica. Il lievito, infatti, riduce lo zolfo contenuto nel mosto per usarlo nella sintesi degli aminoacidi solforati (cisteina e metionina). In condizioni di carenza azotata e con tenori di zolfo elementare superiori a 1 mg/L, lo zolfo in eccesso viene liberato nel mosto sotto forma di idrogeno solforato causando la comparsa di un odore sgradevole di uovo marcio. Il coadiuvante Cooper reagisce immediatamente con l'idrogeno solforato formando solfuro di rame, che precipita, ed altrettanto rapidamente elimina l'odore di ridotto.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Cura e prevenzione dell'odore di ridotto riconducibile alla presenza di idrogeno solforato (H<sub>2</sub>S) e mercaptani. In vini che presentano anomalie olfattive di cui non si conosce con certezza la causa, l'aggiunta di poche gocce in un campione di vino permette di verificare immediatamente l'efficacia di Cooper e l'opportunità di un trattamento di tutta la massa.</p>
	<p><b>DOSI</b> 10-20 mL/hL  Dose massima consentita nella UE: 100 mL/hL 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 di rame non deve superare i 2 mg/L. Una dose di 10 mL/hL di Cooper apporta al vino 0,25 mg/L di rame. Il contenuto massimo di rame consentito nel vino dalla UE è pari a 1 mg/L.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere direttamente al vino sotto agitazione. Al trattamento con Cooper si consiglia di far seguire una chiarifica e la filtrazione per assicurarsi il completo allontanamento dei complessi rame-solfuro.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg -10 kg  Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto con caratteristiche conformi a: Codex Oenologique International.  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.