

COADIUVANTE PER L'ELIMINAZIONE DELL'IDROGENO SOLFORATO NEI VINI

COMPOSIZIONE

Solfato di rame purissimo in soluzione acquosa all'1%.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido di colore blu

L'idrogeno solforato presente nel vino viene prodotto dal lievito nel corso della fermentazione alcolica. Il lievito infatti, riduce i composti dello zolfo presenti nel mosto per poterli utilizzare nella sintesi di aminoacidi solforati (cisteina e metionina). In condizioni di carenza azotata però, l'idrogeno solforato in eccesso viene liberato nel mosto 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.

APPLICAZIONI

Cura e prevenzione dell'odore di ridotto riconducibile alla presenza di idrogeno solforato (H₂S) 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.

DOSI

- 20 ml/hl in vinificazione come preventivo in vini normalmente poveri di rame
- 10-20 ml/hl su vino per la cura del ridotto

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.

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.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente alla massa da trattare durante un rimontaggio all'aria.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Flacone da 1 kg

Canestro da 10 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:
Codex Œnologique International 2008

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009