

SOLUTION 64

**Soluzione che contiene degli ioni di rame
Prevenzione e trattamento degli odori di ridotto**

CARATTERISTICHE

SOLUTION 64 contiene ioni rameici che hanno la proprietà di neutralizzare l'attività SH responsabile degli odori di ridotto.

Quando vengono aggiunti nel vino che presenta un odore di ridotto, gli **ioni rameici reagiscono sull'attività SH** per formare il solfuro di rame che insolubilizza e l'odore di ridotto scompare molto rapidamente.

DOSAGGIO

Per i vini tranquilli e i vini base:

Preventivo: 1 cL/hL

Curativo: da 2 a 4 cL/hL

Per dosaggi superiori a 4 cL/hL, realizzare una prova preliminare per assicurarsi che la concentrazione di rame del vino non superi 1 mg/L dopo il trattamento.

Per i vini effervescenti:

Preventivo: per la presa di spuma: 2 cL/hL

Curativo: alla sboccatura: da 0,5 a 2 cL/100 bottiglie

L'azione curativa di **SOLUTION 64** sarà utilmente completata dall'aggiunta da 2 a 3 g/hL di SO₂.

L'aggiunta di **SOLUTION 64** è autorizzata nel limite di 10 cl/hl a condizione che il vino così trattato non abbia una concentrazione di rame superiore ad 1 mg/L.

MODALITÀ D'USO

Diluire la quantità necessaria di **SOLUTION 64** nel vino da trattare.

Incorporare lentamente nel corso di un rimontaggio o con un DOSACOL (raccordo di chiarifica).

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

INGREDIENTI

Solfato di rame (CuSO₄, 5H₂O): all'1% ossia costituito da 2,5 g/L di rame, acido citrico E330 (2%), stabilizzante: SO₂ (0,03%).

47/2015 - 1/2



STATION
CENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 litro – scatola da 15 pz di 1 L
Bidone da 5 L - scatola da 4 pz di 5 L

CONSERVAZIONE

Confezionamento piena, ancora sigillata, in perfetto stato, al riparo dalla luce, in un ambiente secco e esente da odori, teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Rispettare il termine di utilizzo prima dell'apertura.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

47/2015 - 2/2

**Metodo
Tradizionale**

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenotechnic.com