

CUPROSOL

Soluzione stabilizzata di solfato di rame

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

Il rame in soluzione reagisce con gruppi solfidrici e ne provoca la precipitazione sotto forma di sale rameico, inattivando così le molecole sulfuree maleodoranti.

Il prodotto può essere agevolmente impiegato anche nella prevenzione del fenomeno, in quanto è noto che vini con problemi di ridotto hanno, generalmente, bassi tenori iniziali di rame.

N.B. I trattamenti a base di solfato di rame sono autorizzati dal Reg. CEE n. 1493/99 allegato IV, purchè il vino finito contenga meno di 1 mg/l di rame (limite di legge definito dal D.M. 29 dicembre 1986).

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

10ml/hl apportano al prodotto trattato 0,25 mg/l di rame.

Aggiungere direttamente al vino con rimontaggio ripetuto all'aria.

AVVERTENZE

Dosi superiori a 40 ml/hl possono comportare la necessità di un trattamento demetallizzante.

Impiegato su vini provenienti da vitigni ad aroma primario di origine solforata (es. Sauvignon, Scheurebe) può provocare decadimento aromatico.

COMPOSIZIONE

Soluzione di solfato di rame (titolo 99,5%) in acqua distillata.

CONFEZIONI

Canestro da 10 kg