

COPPER DC

Soluzione di solfato di rame

CARATTERISTICHE

Copper DC è una soluzione titolata di solfato di rame (1%), stabilizzata con acido citrico.

APPLICAZIONI

L'azione di Copper DC si basa sulla grande affinità dello ione rame verso i solfuri, il prodotto è quindi impiegato per rimuovere dal vino odori anomali dovuti all'acido solfidrico, composto che può formarsi durante la fermentazione alcolica soprattutto in caso di condizioni nutrizionali sfavorevoli.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Il prodotto si impiega tal quale, sotto agitazione.

DOSI

10 g/hl sono in genere sufficienti per l'eliminazione dei solfuri dal vino.

Dose massima di trattamento: 100 g/hl

Dosi superiori a 25 g/hl possono dare residui di rame superiori a 1 ppm (limite massimo consentito nel vino).

10 g di Copper corrispondono a 0,1 g di solfato di rame anidro (ovvero a 0,156 g di solfato di rame pentaidrato) e apportano 0,04 g di rame.

CONFEZIONI

Bottiglia da 1 kg, con dosatore; taniche da 5 kg e da 25 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com