

# 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 pentaedrato) 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](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)