

MER-CAPTA

Citrato di rame su supporto inerte. Tecnologia miniTubes™

CARATTERISTICHE

Mer-Capta è citrato di rame ottenuto con tecnologia miniTubes per renderne facile e pratico l'impiego.

APPLICAZIONI

Mer-Capta si impiega per rimuovere dal vino odori anomali dovuti all'acido solfidrico, composto che può formarsi durante la fermentazione alcolica, e ai mercaptani che possono formarsi a partire dall'H₂S accumulato nel vino.

Le caratteristiche di solubilità del principio attivo supportato sul vettore inerte fa sì che, alle corrette dosi di impiego, la cessione di rame sia minima. Dal punto di vista organolettico, si ha minore interferenza con gli aromi del vino, in particolare è più raro il sentore "metallico" spesso presente nei prodotti trattati con solfato di rame,

MODO DI IMPIEGO

Disperdere Mer-Capta in acqua o vino in rapporto 1:10, attendere alcuni minuti, quindi mescolare e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando bene.

Separare mediante filtrazione dopo 18-24 ore dal trattamento.

DOSI

5-20 g/hl (dose massima 50 g/hl).

50 g di Mer-Capta contengono 1 g di citrato di rame pari a 350 mg di rame.

Dosi superiori a 15 g/hl possono dare residui di rame superiori a 1 ppm (limite massimo consentito nel vino).

Si consiglia di effettuare sempre prove preliminari per stabilire il corretto dosaggio.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com