TRATTAMENTO SPECIFICO

Sulfato di rame in cristalli

Eliminazione della nota di “riduzione” dei vini.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Solfato di rame puro in cristalli.
- **Interesse enologico:** Trattamento della nota di “riduzione” dei vini. Elimina il cattivo gusto e l’odore dovuto alla presenza d’idrogeno solforato, e dei suoi eventuali derivati.

ISTRUZIONI PER L’USO

- Diluire in 10 volte il suo peso nel mosto o nel vino e mescolare in tutto il volume.
- **Dose:** da determinare con il vostro enologo.
- **Dose massime legali:** Entro il limite di 1 g/hL e a condizione che il prodotto trattato non abbia un contenuto di rame superiore a 1 mg/L.

  Regolamento UE: Prodotto soggetto al regolamento. Fare riferimento alla legislazione in vigore.

SPECIFICHE

FISICO-CHIMICHE

- **Aspetto e colore:** cristalli blu
- **Massa molare del prodotto puro**: 249,7 g/mole
- **Purezza**: > 99 %

LIMITI

- **Ferro:** < 100 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cloruri**: < 100 mg/kg

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 250 g e da 1 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore.Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l’apertura.

AM/16-06-2022. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM