



Wine

CUPROL

Caratteristiche Generali

Cuprol risponde all'esigenza di eliminare la presenza di acido solfidrico, responsabile del fastidioso sentore d'uova guaste.

L'acido solfidrico o idrogeno solforato si forma nel corso della fermentazione in seguito all'azione riduttrice dei lieviti. L'H₂S prodotto in eccesso viene generalmente escreto nel vino ed è inoltre presente nei mosti poveri in azoto prontamente assimilabile per azione dei lieviti che degradano proteine grazie ad attività enzimatica riconducibile alla cistein-desulfatasi.

Se il vino presenta odori anomali è opportuno verificarne preventivamente la causa.

Se il difetto è rimosso con l'aggiunta di una sola goccia di Cuprol, si ha la certezza che una dose di 10 mL/hL del preparato che apportano 0,25 mg/L restituirà tutte le qualità aromatiche. Lo specifico coadiuvante a base di solfato di rame stabilizzato con acido citrico provoca, in presenza d'acido solfidrico, l'immediata precipitazione di solfuro di rame e assicura l'eliminazione della molecola responsabile del grave difetto.

Modalità e Dosi di impiego

- 10-20 mL/hL in vinificazione per prevenire la formazione di composti solforati che apportano sentori di ridotto.
- 10 mL/hL di vino che presentano sentori di acido solfidrico.

Si consiglia di aggiungere direttamente alla massa di vino da trattare effettuando un rimontaggio all'aria.

AVVERTENZA:

10 mL/hL di apportano 0,25 mg/L di rame. (Il limite di legge CE è di 1,0 mg/L di rame).

Composizione

- Solfato di rame puro (titolo 99,5%)1%
- Stabilizzante E330 acido citrico 1%
- Acqua distillata q.b.

Rev.8/03.2019

