# **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.