RAMESOL

SOLFATO DI RAME IN SOLUZIONE PER L'ELIMINAZIONE DI ODORI ANOMALI

COMPOSIZIONE

Solfato di Rame 6,9 %, acqua bidistillata q.b. a 100 %.

CARATTERISTICHE

RAMESOL è una soluzione di solfato di rame assolutamente pura e priva di stabilizzanti. Il prodotto è particolarmente indicato nei trattamenti preventivi e curativi delle alterazioni aromatiche dovute alla formazione di idrogeno solforato e altri cataboliti tiolici.

IMPIEGHI

RAMESOL trova impiego nel trattamento di vini ridotti, oppure come azione preventiva della formazione di composti solforati nel corso della fermentazione o della conservazione in bottiglia.

Per l'impiego di RAMESOL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

RAMESOL

SOLFATO DI RAME IN SOLUZIONE PER L'ELIMINAZIONE DI ODORI ANOMALI

MODALITÀ D'USO

Nel caso di vini che presentano note di riduzione sgradite, si consiglia di predeterminare in laboratorio le dosi necessarie mediante dei test orientativi.
Disperdere direttamente in un'aliquota di vino la quantità di RAMESOL necessaria, quindi aggiungere alla massa e provvedere ad una buona omogeneizzazione; è conveniente procedere ad una contemporanea ossigenazione ed una successiva chiarifica con una rapida separazione dalle fecce.
Nel caso in cui RAMESOL venga utilizzato prima dell'imbottigliamento come prevenzione della formazione di composti solforati ridotti, assicurarsi in anticipo della stabilità proteica del vino su cui si intende eseguire il dosaggio.

DOSI

0,5 - 1 mg/L di rame come prevenzione in mosti privi di rame,
0,2 mg/L e più (da determinarsi con opportune verifiche di laboratorio) nel trattamento di vini ridotti,
0,2 mg/L di rame come prevenzione in vini bianchi privi di rame.
Dopo il trattamento con RAMESOL procedere alla verifica analitica del tenore in rame presente nel vino.
Avvertenza: 0,57 mL/hL di RAMESOL aumentano il tenore in rame di 0,1 mg/L.

CONFEZIONI

Flaconi da 1 L.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com