

SOLFATO DE COBRE

DESCRIÇÃO

O **sulfato de cobre** responde à necessidade de eliminar a presença de ácido sulfídrico, responsável pelo incómodo aroma de ovos podres.

O ácido sulfídrico ou hidrogénio sulfurado forma-se no decorrer da fermentação em seguida à ação redutora das leveduras. O H₂S produzido em excesso é geralmente excretado no vinho e está também presente nos mostos pobres em azoto prontamente assimilável por ação das leveduras que degradam proteínas graças à atividade enzimática reconduzível à cisteína-dessulfatase.

Se o vinho apresenta odores anómalos é oportuno verificar preventivamente a causa.

Se o defeito é removido com a adição de uma só gota de Sulfato de cobre, tem-se a certeza de que uma dose de 10 mL/hL do preparado que aporta 0,25 mg/L restituirá todas as qualidades aromáticas.

O específico coadjuvante à base de sulfato de cobre estabilizado com ácido cítrico provoca, na presença de ácido sulfídrico, a imediata precipitação de sulfureto de cobre e assegura a eliminação da molécula responsável pelo grave defeito.

COMPOSIÇÃO

Sulfato de cobre

UTILIZAÇÃO

A usar em vinhos brancos e tintos que apresentam aromas de redução.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se adicionar diretamente à massa de vinho a tratar efetuando uma remontagem ao ar.

ADVERTÊNCIA:

10 mL/hL aportam 0,25 mg/L de cobre. (O limite de lei CE é de 1,0 mg/L de cobre).

Limitações de uso: Nos limites do emprego de 1 g/hl e sob condição de que o produto tratado não tenha um teor em cobre superior a 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir do mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, para os quais o teor em cobre não deve superar os 2 mg/l.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

- 10-20 mL/hL em vinificação para prevenir a formação de compostos sulfurados que aportam aromas de reduzido.
- 10 mL/hL de vinho que apresentam aromas de ácido sulfídrico.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg e de 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.