

Bentocup

Eliminación de compuestos azufrados indeseables.

CARACTERÍSTICAS

Bentocup es un formulado a base de citrato de cobre para la eliminación de olores desagradables causados por presencia de compuestos azufrados (sulfhídrico y derivados tipo mercaptanos) en vino. Estas sustancias combinadas, precipitan por acción de una bentonita específica granulada, dejando niveles mínimos de cobre residual.

El citrato de cobre, liga con mayor afinidad las moléculas azufradas que el sulfato de cobre y tiene menor impacto sobre el equilibrio sensorial del vino.

PROPIEDADES SENSORIALES

Eliminación de compuestos azufrados indeseables.

APLICACIÓN

En vinos blancos y tintos. Antes de clarificación y estabilización.

COMPOSICIÓN

- Bentonita granulada, activada con sodio.
- Citrato de cobre (2%).

DOSIS

Vino 5-15 g/hl

La dosis máxima legal permitida de citrato de cobre en vino 1g/hl, a condición de que el contenido en cobre no supere 1 mg/l.

Se recomienda realizar ensayos previos en laboratorio con dosis crecientes.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver 10 veces su peso en vino, agitar enérgicamente y añadir al depósito, asegurando su perfecta homogeneización.
2. Acción inmediata, dejar reposar 24 - 48 horas. Posterior eliminación de las lías por trasiego y/o filtración.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

EP 827 (rev.2)

Riqueza en cobre (%)	0.6 – 0.8
pH (1%)	8 - 10
Humedad (%)	< 15

ASPECTO FÍSICO

Granulado azul verdoso.

CONSERVACIÓN

Envases de 1 kg y de 20 kg.

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 5 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.