

# Bentocup

Elimination des composés soufrés indésirables.

## CARACTÉRISTIQUES

**Bentocup** est un produit complexe formulé à base de citrate de cuivre pour éliminer les notes désagréables causées par la présence de composés soufrés (sulfhydrique et dérivés de type mercaptans) dans les vins. Après combinaison, les substances précipitent grâce à l'action d'une bentonite granulée spécifique, réduisant à un niveau minimum la teneur en cuivre résiduel.

Le citrate de cuivre, récemment autorisé par l'OIV et l'UE, présente une meilleure affinité que le **sulfate de cuivre** vis-à-vis des molécules soufrées et garantit un **impact réduit** sur l'équilibre sensoriel du vin.

## PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

Elimination des composés soufrés indésirables.

## APPLICATIONS

Sur tous types de vins. Avant clarification et stabilisation.

## COMPOSITION

- » Bentonite granulée activée au sodium.
- » Citrate de cuivre (2%).

## DOSE

Vins	5-15 g/hl
------	-----------

*Il est recommandé de réaliser des essais préalables en laboratoire avec des doses croissantes afin de déterminer la dose idéale.*

*La dose maximale légale de citrate de cuivre dans le vin est 1 g/HL, sous réserve que la teneur en cuivre ne dépasse pas 1 mg/l.*

## MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre la quantité de produit nécessaire dans 10 fois son poids en vin. Agiter énergiquement et verser dans la cuve à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.
2. Action immédiate. Laisser reposer 24/48 heures. Soutirer la cuve pour éliminer les lies chargées en éléments combinés. Filtrer éventuellement

## ASPECT PHYSIQUE

---

Granulés légèrement bleu vert.

## PRÉSENTATION

---

Sachet de 1 kg et 20 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 827 (rev.1)

---

Teneur en Cuivre (%)	0,6-0,8
pH (1%)	8-10
Humidité [%]	< 15

---

## CONSERVATION

---

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.

## RGSEAA: 31.00391/CR

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.*