

# BENTOCUP

Eliminazione dei composti solforati non desiderati.

## CARATTERISTICHE

**Bentocup** è una formula a base di citrato di rame per l'eliminazione di odori sgradevoli provocati dalla presenza di composti solforati (solfidrico e derivati tipo mercaptani) nel vino. Queste sostanze combinate, precipitano per l'azione di una bentonite specifica granulata, lasciando livelli minimi di rame residuale.

Il citrato di rame, di recente approvazione da parte dell'OIV e dell'UE, lega con maggior affinità le molecole solforate rispetto al solfato di rame, con un impatto minore sull'equilibrio sensoriale del vino.

## PROPRIETÀ SENSORIALI

Eliminazione dei composti solforati non desiderati.

## APPLICAZIONE

In vini bianchi e rossi. Prima della chiarificazione e stabilizzazione.

## COMPOSIZIONE

- » Bentonite sodica attivata granulata
- » Citrato di rame (2%)

## DOSE

Vino	5-15 g/hl
------	-----------

*La dose massima di citrato di rame legalmente permessa, pari a 1 g/hl, purché il tenore di rame non superi 1 mg/l.*

*Si consiglia di realizzare prove previe in laboratorio con dosi crescenti.*

## MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Sciogliere 10 volte il suo peso nel vino, agitare energicamente e aggiungere alla cisterna assicurandosi della sua perfetta omogenizzazione.
2. Azione immediata, lasciar riposare 24-48 ore. Posteriore eliminazione delle fecce per filtrazione.

## ASPETTO FISICO

---

Granulato blu verdastro.

## PRESENTAZIONE

---

Confezione da 1 kg e 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE	EP 827 (rev.1)
Concentrazione di rame (%)	0,6-0,8
pH (1%)	8-10
Umidità [%]	< 15

## CONSERVAZIONE

---

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 5 anni dalla confezione.

## RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.*