

BENTOCUP

Eliminação de compostos enxofrados indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS

Bentocup é uma formulação à base de citrato de cobre para a eliminação de odores desagradáveis causados pela presença de compostos enxofrados (sulfídrico e derivados tipo mercaptanos) em vinho. Estas substâncias combinadas, precipitam por ação de uma bentonite específica granulada, deixando níveis mínimos de cobre residual.

O citrato de cobre, de recenté aprovação pela OIV e UE, tem maior afinidade com as moléculas enxofradas que o sulfato de cobre e tem menor impacto sobre o equilíbrio sensorial do vinho.

PROPRIEDADES SENSORIAIS

Eliminação de compostos enxofrados indesejáveis.

APLICAÇÃO

Em vinhos brancos e tintos. Antes da clarificação e estabilização.

COMPOSIÇÃO

- » Bentonite granulada, ativada com sódio.
- » Citrato de cobre (2%).

DOSES

<i>Vinho</i>	<i>5-15 g/hl</i>
--------------	------------------

Dose máxima legal permitida de citrato de cobre 1g/hl, desde que o teor de cobre não exceda 1 mg/l.

Recomenda-se realizar ensaios prévios em laboratório com doses crescentes.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho, agitar energicamente e adicionar ao depósito, assegurando a sua perfeita homogeneização.
2. Ação imediata, deixar repousar 24-48 horas. Posterior eliminação das borras por trasfega e/ou filtração.

ASPECTO FÍSICO

Granulado azul esverdeado.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Riqueza em cobre (%)	0,6-0,8
pH (1%)	8-10
Humidade [%]	< 15

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 5 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Códex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.