

# Q-SULFUR

SOLUCIÓN SULFATO DE COBRE | PREVENCIÓN Y/O ELIMINACIÓN DE LOS AROMAS A REDUCIDO

## CARACTERÍSTICAS

El metabolismo de ciertas levaduras durante la fermentación alcohólica, sus procesos de autólisis, junto a la influencia de los compuestos del mosto (sulfatos, sulfitos, Aa azufrados) en determinadas condiciones de potencial libre son los principales responsables de la aparición de los aromas a reducido.

Gracias a la acción de la solución Q-SULFUR estos radicales SH desaparecen precipitando en forma de sulfuro de cobre.

La acción es inmediata después de unos minutos de contacto.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## DOSIS DE EMPLEO

Dosis preventiva 10 ml/hl.

Dosis curativa 20 – 40 ml/ hl, dependiendo del nivel a tratar.

## MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad necesaria de Q-SULFUR en el vino a tratar, homogeneizar

## LEGISLACIÓN

La dosis máxima autorizada es de 40 ml/hl, con la condición de que la concentración de cobre del vino tratado no supere 1 mg/l.correctamente.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

## PRESENTACIÓN

Botellas 1 litro, garrafas 5 litros.

