

SOLUTION 700™

CORRECTORES

El vino tratado no debe contener un tenor en cobre superior a 1 mg/L.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

SOLUTION 700™ es una solución enológica para la prevención y el tratamiento de los gustos de reducido.

SOLUTION 700™ se utiliza tanto en vinos tranquilos como en vinos de base para vinos espumosos y en el degüello.

Nota: Recientemente se han revisado los balances de estabilización del producto, lo que puede influir en su presentación visual pero sin ningún otro impacto.

↓ MODO DE EMPLEO

- En vinos tranquilos :
Durante el trasiego y aeración del vino, incorporar el producto.
Repetir la operación hasta la desaparición completa del gusto de reducido.
- En vinos de base :
Incorporar **SOLUTION 700™** en el licor de tiraje con los fermentos.
- En vinos espumosos en el degüello :
Incorporar **SOLUTION 700™** en el licor de expedición 24 horas antes de dosificar.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- En vinos tranquilos : de 2 a 4 cL/hL.
- En vinos de base : de 1 a 2 cL/hL.
- En el degüelle : de 1 a 2 cL en la cantidad de licor necesario a la dosificación de 100 botellas.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 250 mL, 1 L, 10L

Almacenar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.