

VINOCUIVRE

DOLMAR

PRÉVENTION ET ÉLIMINATION DES GOÛTS DE RÉDUITS.
Solution de Sulfate de Cuivre**APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES**

VINOCUIVRE permet l'élimination des composés soufrés produits par les levures lors de la F.A. et responsable des goûts de réduction.

Sous l'action de VINOCUIVRE, ces composés disparaissent en précipitant sous la forme de sulfure de cuivre. L'effet est quasi immédiat.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS**Dose d'emploi**

Dose préventive: 10 ml/hl.

Dose curative 20 - 40 ml/hl

Dose maximale autorisée

Dose maxi légale autorisée : 100 ml/hl. Une dose de 100 ml/hl de VINOCUIVRE apporte 2,5 mg/l de cuivre.

La teneur résiduelle en cuivre dans le vin ne doit pas dépasser 1 mg/l.

Contient 10g/l d'acide citrique ; quantité maximale dans le vin traité : 1 g/l.

Déclaration d'allergènes

Contient des sulfites : $0,5 \pm 0,1$ g/l.

Pas de contre-indications ou précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Incorporer la quantité nécessaire de VINOCUIVRE dans le vin à traiter et s'assurer d'une bonne homogénéisation.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Flacon de 1 Litre.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Conserver entre 5 et 25 ° C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/01/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es