



Kupzit®

Preparazione a base di citrato di rame per l'eliminazione dei retrogusti

Descrizione del prodotto

Kupzit® è un preparato innovativo a base di citrato di rame per la rimozione degli aromi sgradevoli di zolfo nel vino, vino di frutta e altri prodotti fermentati. Kupzit® contiene il 2 % di citrato di rame e viene applicato su un supporto minerale, in particolare bentonite pura, di alta qualità e granulato per facilitarne il dosaggio e la manipolazione.

Kupzit® reagisce rapidamente e in modo specifico con i composti solforosi dall'odore sgradevole, come l'idrogeno solforato e i mercaptani. Se dosati correttamente, questi vengono precipitati senza che il contenuto di rame della bevanda aumenti sensibilmente.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio e utilizzo

Per un trattamento ottimale, sono raccomandati test preliminari. Il dosaggio abituale è di 5 - 20 g / 100 L; in casi eccezionali fino a 50 g / 100 L e oltre (rispettare le normative nazionali). Dopo aver formato una sospensione, Kupzit viene aggiunto al vino in un rapporto di 1 : 10. Mescolare per assicurarsi che sia distribuito in modo uniforme. La reazione si completa in pochi minuti. Il sedimento viene filtrato entro 1 - 2 giorni.

Se usato correttamente, il contenuto di rame non aumenterà a livelli di disturbo, o solo leggermente. Nella maggior parte dei casi, il trattamento con Kupzit® significa che non è richiesto un trattamento al blu separato.

Può essere usato come trattamento singolo o in combinazione con chiarifica e affinamento. Kupzit® deve essere usato come primo componente in un trattamento combinato.

Stoccaggio

Kupzit® deve essere conservato in luogo asciutto e privo di odori, lontano dalla luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse in maniera sigillata.

Specifiche

Rispetto ad altri agenti di trattamento autorizzati per i retrogusti, Kupzit® offre i seguenti vantaggi:

- Kupzit® è un prodotto biotico
- L'acido citrico in Kupzit® corrisponde all'acido citrico presente naturalmente nel vino
- Kupzit® ha un'elevata specificità di reazione
- Kupzit® reagisce con composti di zolfo senza alcun surplus di rame degno di nota, quindi, di solito, non è più necessaria una chiarifica al blu
- La struttura granulare lo rende facile da usare e da dosare

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 004 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019