

## Solución sulfato de cobre. Prevención y/o eliminación de los aromas a reducido

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Dosis preventiva 10 ml/Hl.

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

#### Dosis máxima legal

La dosis máxima autorizada es de 100 ml/Hl. Una dosis de 100 ml/hl de **Q-SULFUR** aportan 2.5 mg/l de cobre. La cantidad máxima permitida de cobre residual en vino tratado es 1 mg/l.

#### Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos.

Concentración de SO<sub>2</sub>: 0.5 ± 0,1g/l.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

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

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1, 5 y 20 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en el envase original, sin abrir, sellado de origen, al resguardo de la luz, en lugar seco y sin olores.

Conservar entre 5 y 25°C.

**PRODUCTO ALIMENTARIO:** Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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.  
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

