

# ReduCIT™

## CORRECTEURS

Préparation à base de citrate de cuivre.

Doses limites légales autorisées : 8 cL/hL (vérifier toutefois la teneur initiale en cuivre du vin, car le produit traité ne doit pas avoir une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/L).

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **ReduCIT™** est une solution œnologique pour la prévention et le traitement des goûts de réduit.

Le **ReduCIT™** s'utilise aussi bien sur les vins tranquilles que sur les vins de base pour vins effervescents et lors du dégorgement.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Délayer la dose nécessaire dans 20 fois son volume de vin avant de l'ajouter au vin.

- Sur vins tranquilles : Soutirer et aérer très largement le vin lors de l'ajout du produit. Renouveler l'opération jusqu'à disparition complète du goût de réduit.
- Sur vins de base : Ajouter le **ReduCIT™** lors de l'apport de la liqueur et des ferments.
- Sur vins effervescents au dégorgement : Ajouter **ReduCIT™** dans la liqueur d'expédition quelques heures avant le dosage.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vins tranquilles : de 2 à 8 cL/hL

NB : sur vins en fin de fermentation, la dose peut être augmentée.

- Sur vins de base : de 2 à 8 cL/hL
- Au dégorgement : de 1,5 à 3 cL dans la quantité de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 0,5 L, 1 L, 5 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20 °C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.