

ReduCIT

CORRECTEURS

Préparation de citrate de cuivre et d'acide citrique.

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 OEUVRE

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

- 1 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.