

SOLUTION 700

CORRECTORES

El vino tratado no debe contener un tenor en cobre superior a 1 mg/L.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

SOLUTION 700 es una solución enológica para la prevención y el tratamiento de los gustos de reducido.

SOLUTION 700 se utiliza tanto en vinos tranquilos como en vinos de base para vinos espumosos y en el degüello.

Nota: Recientemente se han revisado los balances de estabilización del producto, lo que puede influir en su presentación visual pero sin ningún otro impacto.

↓ MODO DE EMPLEO

- En vinos tranquilos : Durante el trasiego y aeración del vino, incorporar el producto. Repetir la operación hasta la desaparición completa del gusto de reducido.
- En vinos de base : Incorporar **SOLUTION 700** en el licor de tiraje con los fermentos.
- En vinos espumosos en el degüello : Incorporar **SOLUTION 700** en el licor de expedición 24 horas antes de dosificar.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- En vinos tranquilos :
 - de 2 a 4 cL/hL.
- En vinos de base :
 - de 1 a 2 cL/hL.
- En el degüelle :
 - de 1 a 2 cL en la cantidad de licor necesario a la dosificación de 100 botellas.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 250 mL, 500 mL, 1 L, 10L

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25° C.

La fecha óptima de utilización de **SOLUTION 700** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España