

SOLUTION 700™

CORRECTEURS

Le produit traité ne doit pas avoir une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/L

→ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **SOLUTION 700™** est une solution œnologique pour la prévention et le traitement des goûts de réduit.

La **SOLUTION 700™** s'utilise aussi bien sur les vins tranquilles que sur les vins de base pour vins effervescents et lors du dégorgement.

NB : Les équilibres de stabilisation du produit ont été récemment revus ce qui peut avoir une influence sur sa présentation visuelle mais sans aucune autre incidence.

→ MISE EN ŒUVRE

- 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 la **SOLUTION 700™** lors de l'apport de la liqueur et des ferments.
- Sur vins effervescents au dégorgement :
Ajouter la **SOLUTION 700™** dans la liqueur d'expédition ou le MCR 24 heures avant de doser.

→ DOSE D'EMPLOI

- Sur vins tranquilles : de 2 à 4 cL/hL.
- Sur vins de base : de 1 à 2 cL/hL.
- Au dégorgement : de 1 à 2 cL dans la quantité de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

→ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 0,25 L, 1 L, 10 L
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.