

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 OEUVRE

- 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, 0,5 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.