DEMERCAPT

Desulfitante biochimico per mosti e vini

DESCRIZIONE TECNICA

L'acido solfidrico o idrogeno solforato si può formare nel vino durante la fermentazione, in seguito all'azione riducente del lievito oppure per una gestione sbagliata del potere ossidoriduttivo in affinamento.

AEB ha brevettato un nuovo coadiuvante che permette di eliminare le sensazioni di idrogeno solforato, anche più marcate, in modo più delicato, rendendo inoltre il vino protetto dalla ricomparsa di tali odori nel futuro.
Tutto questo è stato possibile potenziando Desulfin con alcuni tannini ellagici specifici e cambiando la tipologia del rame impiegato. Così nasce **Demercapt**.

Questo prodotto catalizza l'azione dell'ossigeno facendo precipitare l'H_2S come solfuro di rame; contemporaneamente il tannino ellagico attiva l'O_2, genera l'acetaldeide, evita la ricomparsa degli odori anomali e ridona freschezza ai vini.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Solfato di rame puro in acqua distillata stabilizzata con acido citrico, Tannini ellagici.

DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 20 mL/hL.

Normalmente 5 mL/hL di **Demercapt** apportano 0,25 mg/L di rame.
Il limite di legge CE è di 1 mg/L di rame.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 14.

Referenza: DEMERCAPT_TDS_IT_0140116_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com