

SOLUTION 700

CORRECTEURS

Dose limite légale autorisée : 0,1 L/hL

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.

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, 0,5 L, 1 L, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.