



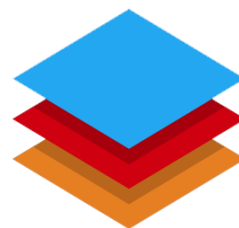
I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICE *BLU*



DESCRIZIONE

Soluzione stabilizzata di solfato di rame.

CARATTERISTICHE

È una soluzione stabilizzata di solfato di rame (titolo 99,5%) in acqua distillata per la cura dei vini affetti da odori anomali legati alla presenza di composti solforati (odore di ridotto).

Il rame presente in **ICE BLU** reagisce con i gruppi solfidrici e ne provoca la precipitazione sotto forma di sale rameico inattivando così le molecole sulfuree maleodoranti.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose: 10 ml/hl apportano 0,25 mg/l di rame.
Aggiungere direttamente al vino con rimontaggio ripetuto all'aria.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 5 Kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022