

# INODOSE 5

## PRODOTTI SOLFORATI

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**INODOSE 5** si presenta come una compressa bianca, solida ed inodore, che libera 5 g di SO<sub>2</sub> puro.

**INODOSE 5** si utilizza maggiormente durante il solfitaggio oppure nella regolazione della dose di SO<sub>2</sub>.

Nel solfitaggio e regolazione della dose di SO<sub>2</sub> per volumi più o meno importanti, **INODOSE 2** e **INODOSE 10** liberano rispettivamente 2 e 10 g di SO<sub>2</sub>.

Si procede ad un mescolamento per meglio omogeneizzare la massa.

La presentazione di **INODOSE 5**, in compresse da 35 mm, rende questo prodotto particolarmente adatto per i vini mantenuti in botti.

### CARATTERISTICHE

**INODOSE 5** è una compressa a base di metabisolfito di potassio.

Essa libera una dose precisa di SO<sub>2</sub> nei mosti, nei vini e liquori.

**INODOSE 5** facilita l'utilizzazione del bisolfito. Permette la liberazione progressiva della dose ricercata di SO<sub>2</sub>.

### DOSI D'IMPIEGO

Una compressa di **INODOSE 5** libera 5 g di SO<sub>2</sub>.

Durante il solfitaggio è necessario adattare il numero di compresse alla dose di SO<sub>2</sub> ricercata ed al volume di vino da trattare.

Esempio di regolazione :

- Volume di vino da risolfitare : 10 hL
- Dose di regolazione raccomandata : 1 g/hL
- Numero di compresse **INODOSE 5** : 2 compresse.

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

**INODOSE 5** si trova all'interno di un contenitore di plastica, contenente 28 o 48 compresse.

**INODOSE 5** si conserva nella sua confezione. Una volta aperta, utilizzare il prodotto immediatamente.