

INODOSE 5

PRODOTTI SOLFORATI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INODOSE 5 si presenta come una compressa bianca, solida ed inodore, che libera 5 g di SO₂ puro.

INODOSE 5 si utilizza maggiormente durante il solfitaggio oppure nella regolazione della dose di SO₂.

Nel solfitaggio e regolazione della dose di SO₂ per volumi più o meno importanti, **INODOSE 2** e **INODOSE 10** liberano rispettivamente 2 e 10 g di SO₂.

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 SO₂ nei mosti, nei vini e liquori.

INODOSE 5 facilita l'utilizzazione del bisolfito. Permette la liberazione progressiva della dose ricercata di SO₂.

DOSI D'IMPIEGO

Una compressa di **INODOSE 5** libera 5 g di SO₂.

Durante il solfitaggio è necessario adattare il numero di compresse alla dose di SO₂ 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.