

SOLUTION 700

CORRETTORE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La **SOLUTION 700** è una soluzione enologica per la prevenzione e il trattamento del gusto di ridotto.

La **SOLUTION 700** si utilizza inoltre sui vini tranquilli, sui vini di base per gli spumanti e sugli spumanti al momento del travaso.

MODI D'IMPIEGO

- Vini tranquilli:

Travasare e areare durante l'apporto del prodotto. Ripetere l'operazione sino alla scomparsa completa del gusto di ridotto.

- Vini di base:

Aggiungere la **SOLUTION 700** durante l'apporto del liquore e dei fermenti.

- Spumanti al travaso:

Aggiungere la **SOLUTION 700** nel liquore 24 ore prima del dosaggio.

DOSI D'IMPIEGO

- Vini tranquilli:

- da 2 a 4 cL/hL.

- Vini di base :

- da 1 a 2 cL/hL.

- Spumanti :

- da 1 a 2 cL nella quantità di liquore necessaria al dosaggio di 100 bottiglie.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 0,25 L, 0,5 L, 1 L, 10 L.
- Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25° C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.