

# Mercup

# “Mercup”

## CITRATO DE COBRE

**ESTABILIZANTE**

FICHA T.: MERCUP Cód.: ESP.EST.MCP Rev.: AGO 2020

### CARACTERÍSTICAS

Citrato de cobre sobre soporte inerte.

### APLICACIÓN

**Mercup** se emplea para eliminar los olores anómalos del vino debido al ácido sulfhídrico, compuesto que se puede formar durante la fermentación alcohólica, y a los mercaptanos que se pueden formar a partir del H<sub>2</sub>S acumulado en el vino.

Las características de solubilidad del principio activo presente en el soporte inerte permiten que, con la dosis de uso adecuada, la cesión de cobre sea mínima.

Desde el punto de vista organoléptico, se obtiene una menor interferencia con los aromas del vino, en particular las notas “metálicas” presentes en los productos tratados con sulfato de cobre son prácticamente inexistentes. A diferencia de los productos a base de sulfato de cobre y de cloruro de plata, se puede utilizar también para la vinificación ecológica.

### MODO DE EMPLEO

Dispersar en agua o vino en una proporción de 1:10, esperar algunos minutos, a continuación mezclar y añadir a la masa a tratar homogeneizando bien.

Separar mediante filtración una vez transcurridas 18-24 horas desde el tratamiento.

### DOSIFICACIÓN

**5-20 g/hl** (dosis máxima **50 g/hl**).

50 g contienen 1 g de citrato de cobre que equivale a 350 mg de cobre.

*En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.*

### ALMACENAMIENTO

Para una mejor conservación, mantener el envase bien cerrado, al abrigo de la luz y el aire, en la concentración original del producto.

### PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa laminada de **2 kg**.