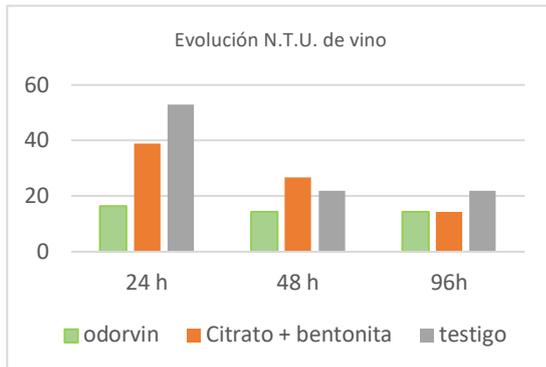


# ODORVIN

## CARACTERISTICAS



Rápida actuación

Los tratamientos en base a sulfato de cobre incrementa el nivel de sulfatos en el vino, mientras que la utilización de **ODORVIN**, en base a citrato de cobre, no, debido a que los iones del citrato reaccionan con los compuestos azufrados para proceder a arrastrarlos con los silicatos por precipitación.

## FORMA DE EMPLEO:

Es el criterio del enólogo el que decidirá la dosis y el modo de aplicación.

Es recomendable la realización de pruebas en laboratorio para dosificación correcta.

Dosis: 10 – 50 cc/Hl.

Agitar enérgicamente el envase antes de aplicar.

Se requiere una correcta homogenización del producto y del vino a tratar por lo que se recomienda adicionarlo en el transcurso de un remontado.

Rápida floculación, en 3-4 días proceder a retirar los restos compactos y poco voluminosos arrastrados.

Gracias a **ODORVIN** eliminamos los compuestos azufrados en el vino, sulfuro de hidrógeno y mercaptanos, y logramos una serie de mejoras.

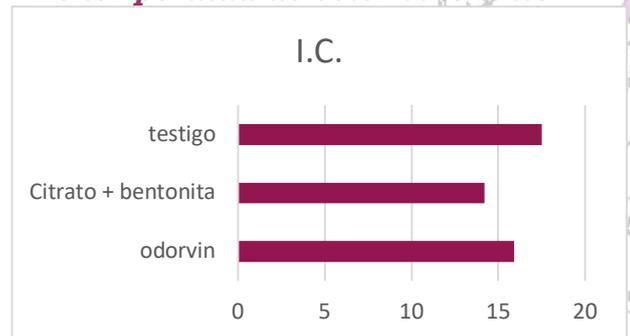
Entre las mejoras destacamos:

- Aplicación directa y sencilla en el vino a tratar.
- Más rápida actuación del producto.
- No produce enturbiamiento del vino tratado.
- Respeto el color en los vinos tintos.
- Cuidado aromático.
- Dosis de cobre empleada mínima, no repercutiendo en el vino tratado a diferencia de otros tratamientos.

**ODORVIN** es una formulación líquida de selección de silicatos y citrato de cobre consiguiendo una reacción rápida y específica.

Debemos tener en cuenta que a diferencia de **ODORVIN** el cobre añadido vía sulfato de cobre no reacciona con ciertos compuestos azufrados y estos pueden volver a aparecer más adelante una vez embotellado el vino.

## Menor pérdida de color vino tinto



Intensidad colorante en vino tinto tratado

## ENVASE:

Se presenta en bidones de 1 y 10 Kg.

Conservar en envase original cerrado y alejado del frío y los malos olores.