MARTIN VIALATTE

CONSERVADORES

# EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS

**Grânulos efervescentes de metabisulfito de potássio**
**para a sulfitagem de mostos e de vinhos**

## CARACTERÍSTICAS

**Cada sachê EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS contém 50 gramas de $SO_2$ puro.**
Em contato com o mosto ou com o vinho, **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** entra naturalmente em efervescência. Este fenômeno provoca uma espuma na superfície que retém momentaneamente os grânulos e, desta forma, garante uma boa proteção no topo da cuba.
Os grânulos efervescentes permitem uma melhor dispersão e homogeneidade da sulfitagem.
**EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** respeita o meio ambiente:

- reduz significativamente o volume de resíduos em comparação com produtos líquidos: um recipiente contaminado com o bisulfito é considerado um Resíduo Industrial Especial (RIE).
- melhora as condições de trabalho para os usuários.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

**EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** é destinado para sulfitagem, em todas as etapas da vinificação:

- Na colheita, a sulfitagem nas caixas de transporte das uvas e nos mostos na fase de escorrimento sem precisar misturar.
- No vinho, sulfitagem nas cubas durante a vinificação e o amadurecimento do vinho: graças à sua composição e a sua fórmula granulada, **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** evita, na maioria dos casos, a etapa laboriosa da remontagem ou da homogeneização após sulfitagem.

Com **EFFERBAKTOL 50 GRANULES**, a homogeneização do $SO_2$ é melhor do que com qualquer outra forma de sulfitagem.

## DOSAGEM

O número de sachês a serem utilizadas depende da concentração de $SO_2$ e do volume do recipiente.
Para determinar o número de sachês adequado a ser utilizado, consulte as tabelas abaixo:

Sulfitagem de caixas de uva (colheita) com **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS:**

**Número de sachês necessários:**

| | Sulfitagem em g/hL | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3,3 g/hL | **5 g/hL** | 6,6 g/hL | 8,3 g/hL | 10 g/hL |
| Caixa de 2000 kg | 1 | 1,5 | 2 | 2,5 | 3 |
| **Caixa de 4000 kg** | 2 | **3** | 4 | 5 | 6 |

O cálculo é feito para um rendimento de cerca de 75% (4000 kg de uvas dão 30 hL de mosto).
**Exemplo:** Para sulfitar uma caixa de transporte de 4 000 kg de uvas a 5 g/hL, são necessários 3 sachês de **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS**.
Um reajuste de $SO_2$ poderá ser necessário ao chegar na vinícola, no local de vinificação.



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

Sulfitagem de diferentes cubas com **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS**:

**Número de sachês necessários:**

| | | Sulfitagem em g/hL | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 g/hL | **2 g/hL** | 3 g/hL | 4 g/hL | 5 g/hL |
| **Volume das cubas em hL** | 25 hL | 0,5 | 1 | 1,5 | 2 | 2,5 |
| | 50 hL | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | **100 hL** | 2 | **4** | 6 | 8 | 10 |
| | 150 hL | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 |
| | 25 hL | 6 | 12 | 18 | 24 | 30 |

**Exemplo:** para sulfitar uma cuba de 100 hL para 2 g/hL, são necessários 4 sachês de **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS.**

Se você precisar fracionar os sachês, use a seguinte regra:

1 sachê de **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** contém 50 g de $SO_2$, ou seja, 125 g de grânulos.

Para obter 1 g de $SO_2$, é necessário, portanto, 2,5 g de grânulos.

| | Gramas de $SO_2$ | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **Peso dos grânulos em gramas** | 2,5 | 5 | 7,5 | 10 | 12,5 | 15 | 17,5 | 20 | 22,5 | 25 |

## INSTRUÇÕES DE USO

Determinar o número de sachês necessários para sulfitar de acordo com as tabelas acima.
Nas caixas de transportes, dispersar os grânulos sobre toda a superfície de uvas (colheita).
Para sulfitar as cubas, polvilhar os grânulos no topo da cuba, espalhando cuidadosamente sobre toda a superfície do vinho.

**Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

Sachê de 50 g de $SO_2$ (125 g de granulados) – caixa de 80 sachês.

## CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**