



LES ESSENTIELS

EFFERBAKTOL 100

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

CARACTERÍSTICAS

Cada sachê EFFERBAKTOL 100 contém 100 gramas de SO₂ puro.

Em contato com o mosto ou com o vinho, EFFERBAKTOL 100 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.

EFFERBAKTOL 100 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 100 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 100 evita, na maioria dos casos, a etapa laboriosa da remontagem ou da homogeneização após sulfitagem.

Com EFFERBAKTOL 100, a homogeneização do SO₂ é melhor do que com qualquer outra forma de sulfitagem.

DOSAGEM

O número de sachês a serem utilizadas depende da concentração de SO₂ 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 100:

Número de sachês necessários:

	Sulfitagem em g/hL		
	3,3 g/hL	6,6 g/hL	10 g/hL
Caixa de 4000 kg	1	2	3

	Sulfitagem em g/hL				
	1,9 g/hL	3,8 g/hL	5,7 g/hL	7,6 g/hL	9,5 g/hL
Caixa de 7000 kg	1	2	3	4	5



LES ESSENTIELS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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 **EFFERBAKTOL 100** no topo da cuba, espalhando cuidadosamente sobre toda a superfície do vinho.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sachê de 250 g (100 g de SO₂) – caixa de 80 sachê.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem, em perfeitas condições: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

030/2024 - 2/2