



# LES ESSENTIELS

## EFFERBAKTOL 125

**Gránulos efervescentes de metabisulfito de potasio para el sulfitado del mosto y el vino**

### CARACTERÍSTICAS

**Cada paquete de EFFERBAKTOL 125 contiene 125 gramos de SO<sub>2</sub> puro.**

En contacto con el mosto o el vino, **EFFERBAKTOL 125** entra en efervescencia de forma natural. Este fenómeno provoca la formación de una espuma en la superficie que momentáneamente retiene los gránulos, garantizando así una buena protección de la parte superior del depósito.

**EFFERBAKTOL 125** respeta el medio ambiente:

- Disminución importante del volumen de residuos en comparación con los productos líquidos: un envase que ha contenido bisulfito se considera un residuo industrial especial.
- Mejores condiciones de trabajo para los usuarios

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**EFFERBAKTOL 125** se utiliza para el sulfitado en todas las etapas de la elaboración del vino:

- En la vendimia: sulfitado de los remolques de vendimia y del mosto escurrido, sin necesidad de mezclar.
- En el vino: sulfitado de los depósitos durante la vinificación y la crianza.

Gracias a su composición y su forma granulada, **EFFERBAKTOL 125** evita, en la mayoría de los casos, la tediosa etapa de un remontado o agitación tras el sulfitado.

Con **EFFERBAKTOL 125** la homogeneización del SO<sub>2</sub> es mejor que con cualquier otra forma de sulfitado.

### DOSIS

La cantidad de paquetes a utilizar depende de la concentración de SO<sub>2</sub> y el volumen a tratar. Para determinarla, consulte las tablas siguientes:

Sulfitado de los remolques de vendimia con **EFFERBAKTOL 125**:

**Cantidad de paquetes necesarios:**

	Sulfitado (g/hL)		
	4,1 g/hL	8,3 g/hL	12,5 g/hL
Remolque de 4000 kg	1	2	3

	Sulfitado (g/hL)				
	2,4 g/hL	4,8 g/hL	7,1 g/hL	9,5 g/hL	11,9 g/hL
Remolque de 7000 kg	1	2	3	4	5

Cálculo realizado para un rendimiento del 75% (4000 kg de uva proporcionan 30 hL de mosto).

**Ejemplo:** 2 paquetes de **EFFERBAKTOL 125** en un remolque de 4000 kg de uva aportan 8,3 g/hL de SO<sub>2</sub>. Puede ser necesario reajustar el SO<sub>2</sub> a la llegada a la bodega.

Para remolques más pequeños o dosis más bajas utilizar **EFFERBAKTOL 50** o **EFFERBAKTOL 100**.



# LES ESSENTIELS

Sulfitado de depósitos de distintos volúmenes con **EFFERBAKTOL 125**:

## Cantidad de paquetes necesarios:

		Sulfitado (g/hL)				
		1 g/hL	2 g/hL	3 g/hL	4 g/hL	5 g/hL
Volumen del depósito (hL)	50 hL	0,4	0,8	1,2	1,6	2
	100 hL	0,8	1,6	2,4	3,2	4
	150 hL	1,2	2,4	3,6	4,8	6
	300 hL	2,4	4,8	7,2	9,6	12

**Ejemplo:** para sulfitar un depósito de 100 hL a una concentración de 5 g/hL, hacen falta 4 paquetes de **EFFERBAKTOL 125**.

En caso de tener que fraccionar un paquete, utilice la regla siguiente:

1 paquete de **EFFERBAKTOL 125** contiene 125 g de SO<sub>2</sub> por 300 g de gránulos.

Para obtener 1 g de SO<sub>2</sub> se necesitan entonces 2,5 g de gránulos.

	gramos de SO <sub>2</sub>									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Peso de gránulos (gramos)	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20	22,5	25

## MODO DE EMPLEO

Determinar la cantidad de paquetes necesarios para el sulfitado con las tablas anteriores.

En los remolques de vendimia, dispersar los gránulos sobre toda la superficie de las uvas.

Para el sulfitado de los depósitos, espolvorear los gránulos por la parte superior del depósito, repartiéndolos al máximo por toda la superficie del vino

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 125 g de SO<sub>2</sub> (300 g de gránulos) – caja de 60 paquetes.

## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*