



LES ESSENTIELS

EFFERBAKTOL 2 y 5

Sulfitado de mostos y vinos.
Gránulos efervescentes de metabisulfito potásico que liberan 2 g o 5 g de SO₂.

CARACTERÍSTICAS

Gracias a su fórmula predosificada en SO₂, su presentación original en forma de gránulos efervescentes y su simplicidad de uso, **EFFERBAKTOL 2 y 5** permiten obtener un sulfitado perfectamente homogéneo, fiable y eficaz para pequeños volúmenes (barricas, depósitos siempre llenos y otros depósitos de pequeño tamaño).

En contacto con el mosto o el vino, **EFFERBAKTOL 2 y 5** entran en efervescencia de forma natural. Los gránulos efervescentes permiten una mejor dispersión y homogeneización del sulfitado.

EFFERBAKTOL 2 y 5 respetan el medioambiente:

- Disminución importante del volumen de residuos, en comparación con los productos líquidos: un recipiente que ha estado en contacto con el bisulfito es considerado un Residuo Industrial Especial (RIE).
- Mejores condiciones de trabajo para el usuario.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cada sobre de **EFFERBAKTOL 2** contiene 2 gramos de SO₂ puro.
Libera 2 g de SO₂ por sobre.

Cada sobre de **EFFERBAKTOL 5** contiene 5 gramos de SO₂ puro.
Libera 5 g de SO₂ por sobre.

APLICACIONES

- Los sobres de **EFFERBAKTOL 2 y 5** están predosificados en SO₂, y a punto para usar.
- Está especialmente indicado para reajustar el SO₂ en barricas, depósitos siempre llenos y otros depósitos de pequeño tamaño.
- También está indicado para proteger el mosto guardado en pequeños recipientes.
- Gracias a su composición y su presentación granulada, **EFFERBAKTOL 2 y 5** evitan, en la mayoría de los casos, la fastidiosa etapa de remontado o agitación tras el sulfitado.
- Para el sulfitado de volúmenes mayores de uva, mosto o vino (prensas, remolques de vendimia, depósitos de gran tamaño...) es preferible utilizar **EFFERBAKTOL 50** o **EFFERBAKTOL 100**.



LES ESSENTIELS

DOSIS

Determinar el número de sobres necesarios para el sulfitado, de acuerdo con el ejemplo siguiente:

Ejemplo 1:

- 1) **Problema:** aumentar el contenido de SO₂ de un vino en 40 mg/L.
Se necesitan 4 g de SO₂ por hectolitro de vino.
- 2) **Solución:** Añadir 2 sobres de EFFERBAKTOL 2 por 1 hL.

Ejemplo 2:

La adición de un sobre de **EFFERBAKTOL 5** aporta aproximadamente 22 mg/L de SO₂ a una barrica (225 L).

Máximo legal: consultar la reglamentación vigente referente a la dosis máxima legal de SO₂ total para los distintos tipos de vino (blancos, rosados, tintos, licorosos, etc).

MODO DE EMPLEO

Para el sulfitado de barricas, espolvorear **EFFERBAKTOL 2 y 5** a través del orificio del tapón para evitar un desbordamiento debido a la efervescencia.

En los depósitos, espolvorear los gránulos por la parte superior del depósito.

No es necesario agitar para conseguir la homogeneización del SO₂.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

EFFERBAKTOL 2: Caja de 40 sobres.

EFFERBAKTOL 5: Caja de 25 sobres.

CONSERVACIÓN

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

No congelar. 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.