



# LES ESSENTIELS

## EFFERBAKTOL 2 e 5

---

**Sulfitação dos mostos e dos vinhos.**

**Grânulos efervescentes de metabissulfito de potássio que libertam 2 g ou 5 g de SO<sub>2</sub>.**

### CARACTERÍSTICAS

---

Graças à sua fórmula pré-dosada em SO<sub>2</sub>, sua forma original em grânulos efervescentes e a sua simplicidade de aplicação, **EFFERBAKTOL 2 e 5** possibilita a obtenção de sulfitar de forma perfeitamente homogênea, fiável e eficaz em pequenos recipientes (barricas, tonéis e pequenas cubas).

Em contato com o mosto ou com o vinho, **EFFERBAKTOL 2 e 5** entram naturalmente em efervescência. Seus grânulos efervescentes permitem uma melhor dispersão e homogeneidade da sulfitação.

**EFFERBAKTOL 2 e 5** respeitam 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

---

Cada sachê de **EFFERBAKTOL 2** contém 2 gramas de SO<sub>2</sub> puro.  
Libera 2 g de SO<sub>2</sub> por sachê.

Cada sachê de **EFFERBAKTOL 5** contém 5 gramas de SO<sub>2</sub> puro.  
Libera 5 g de SO<sub>2</sub> por sachê.

### APLICAÇÕES

---

- Os sachês de **EFFERBAKTOL 2 e 5** são pré-dosados em SO<sub>2</sub> e estão prontos para uso.
- Adaptado especificamente para o reequilíbrio de SO<sub>2</sub> em barricas, tonéis ou pequenas cubas (cuba com tampa flutuante).
- É também recomendado para a proteção de mostos em pequenos recipientes.
- Graças à sua composição e a sua fórmula granulada, **EFFERBAKTOL 2 e 5** evitam, na maioria dos casos, a etapa laboriosa da remontagem ou da homogeneização após sulfitação.
- Para sulfitar uvas, mostos e vinhos em grandes recipientes (prensa, caixas de transportes da colheita, grandes cubas, etc.) usar de preferência **EFFERBAKTOL 50 GRANULÉS** ou **EFFERBAKTOL 100 GRANULÉS**.



# LES ESSENTIELS

## DOSAGEM

---

Determinar o número de sachês necessários para sulfitar de acordo com o exemplo a seguir:

### **Exemplo 1 :**

- 1) **Problema:** aumentar de 40 mg/L o teor de SO<sub>2</sub> de um vinho.  
É necessário 4 g de SO<sub>2</sub> por hectolitro de vinho.
- 2) **Solução:** Será necessário adicionar 2 sachês de **EFFERBAKTOL 2** para 1 hL.

### **Exemplo 2 :**

A adição de um sachê de **EFFERBAKTOL 5** fornece cerca de 22 mg/L de SO<sub>2</sub> em uma barrica (225L).

Máximo legal: Consultar a regulamentação em vigor sobre a dose máxima legal de SO<sub>2</sub> total para os diferentes tipos de vinho (brancos, rosés, tintos, licorosos, etc.)

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

Para sulfitar na barrica, polvilhar **EFFERBAKTOL 2 e 5** ao nível do buraco de abertura ("trou de bonde") para evitar o transbordamento devido a efervescência.

Na cuba, polvilhar os grânulos no topo da cuba.

Para homogeneização do SO<sub>2</sub> não é necessário mexer.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

**EFFERBAKTOL 2 :** Caixa de 40 sachês.

**EFFERBAKTOL 5 :** Caixa de 25 sachês.

## 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 controlo. 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.*