



# LES ESSENTIELS

## EFFERBAKTOL 50

**Granulés effervescents de métabisulfite de potassium  
pour le sulfitage des moûts et des vins**

### CARACTERISTIQUES

**Chaque sachet d'EFFERBAKTOL 50 contient 50 grammes de SO<sub>2</sub> pur.**

Au contact du moût ou du vin, **EFFERBAKTOL 50** entre naturellement en effervescence. Ce phénomène provoque une mousse en surface qui retient momentanément les granulés et assure ainsi une bonne protection du haut de la cuve.

Les granulés effervescents permettent une meilleure dispersion et homogénéité du sulfitage.

**EFFERBAKTOL 50** respecte l'environnement :

- Réduction importante du volume des déchets par rapport aux produits liquides : un bidon souillé par le bisulfite est un déchet industriel spécial (DIS).
- Meilleures conditions de travail pour les utilisateurs.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**EFFERBAKTOL 50** est destiné au sulfitage, à toutes les étapes d'élaboration des vins :

- En vendange, sulfitage des bennes de raisin et des moûts à l'écoulement sans avoir à mélanger.
- Sur vin, sulfitage des cuves lors de la vinification et de l'élevage : grâce à sa composition et à sa présentation en granulés, **EFFERBAKTOL 50** évite, dans la majorité des cas, l'étape fastidieuse du remontage ou de l'agitation après sulfitage.

Avec **EFFERBAKTOL 50** l'homogénéisation du SO<sub>2</sub> est meilleure qu'avec toute autre forme de sulfitage.

### DOSE D'EMPLOI

Le nombre de sachets à employer dépend de la concentration en SO<sub>2</sub> et du volume du contenant. Pour le déterminer, reportez-vous aux tableaux ci-dessous :

Sulfitage de bennes à vendange avec **EFFERBAKTOL 50** :

**Nombre de sachets nécessaires :**

	Sulfitage en g/hL				
	3,3 g/hL	<b>5 g/hL</b>	6,6 g/hL	8,3 g/hL	10 g/hL
Benne de 2000 kg	1	1,5	2	2,5	3
<b>Benne de 4000 kg</b>	2	<b>3</b>	4	5	6

Le calcul est fait pour un rendement de l'ordre de 75% (4000 kg de raisin donnent 30hL de moût).  
**Exemple:** pour sulfiter une benne de 4000 kg de raisin à 5 g/hL, il faut 3 sachets d'**EFFERBAKTOL 50**.

Un réajustement du SO<sub>2</sub> pourra être nécessaire à l'arrivée à la cave.



# LES ESSENTIELS

Sulfitage de différentes cuves avec **EFFERBAKTOL 50** :

**Nombre de sachets nécessaires :**

		Sulfitage en g/hL				
		1 g/hL	2 g/hL	3 g/hL	4 g/hL	5 g/hL
Volume des cuves en 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

**Exemple :** pour sulfiter une cuve de 100 hL à 2 g/hL, il faut 4 sachets d'**EFFERBAKTOL 50**.

Si vous devez fractionner les sachets, utiliser la règle suivante :

1 sachet d'**EFFERBAKTOL 50** contient 50 g de SO<sub>2</sub> soit 125 g de granulés.

Pour obtenir 1 g de SO<sub>2</sub>, il faut donc 2,5 g de granulés.

	Grammes de SO <sub>2</sub>									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Poids de granulés en grammes	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20	22,5	25

## MODE D'EMPLOI

Déterminer le nombre de sachets nécessaires au sulfitage selon les tableaux précédents.

Dans les bennes, disperser les granulés sur toute la surface du raisin.

Pour le sulfitage des cuves, saupoudrer les granulés en haut de la cuve en les répartissant sur toute la surface du vin.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 50 g de SO<sub>2</sub> (125 g de granulés) – carton de 80 sachets.

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*