



LES ESSENTIELS

EFFERBAKTOL 50

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

CARACTERÍSTICAS

Cada sachê EFFERBAKTOL 50 contém 50 gramas de SO₂ puro.

Em contato com o mosto ou com o vinho, **EFFERBAKTOL 50** 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.

Os grânulos efervescentes permitem uma melhor dispersão e homogeneidade da sulfitagem.

EFFERBAKTOL 50 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 50 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 50** evita, na maioria dos casos, a etapa laboriosa da remontagem ou da homogeneização após sulfitagem.

Com **EFFERBAKTOL 50**, 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 50**:

Número de sachês necessários:

	Sulfitagem em g/hL				
	3,3 g/hL	5 g/hL	6,6 g/hL	8,3 g/hL	10 g/hL
Caixa de 2000 kg	1	1,5	2	2,5	3
Caixa de 4000 kg	2	3	4	5	6

O cálculo é feito para um rendimento de cerca de 75% (4000 kg de uvas dão 30 hL de mosto).

Exemplo: Para sulfitar uma caixa de transporte de 4 000 kg de uvas a 5 g/hL, são necessários 3 sachês de **EFFERBAKTOL 50**.

Um reajuste de SO₂ poderá ser necessário ao chegar na vinícola, no local de vinificação.



LES ESSENTIELS

Sulfitagem de diferentes cubas com **EFFERBAKTOL 50**:

Número de sachês necessários:

		Sulfitagem em g/hL				
		1 g/hL	2 g/hL	3 g/hL	4 g/hL	5 g/hL
Volume das cubas em 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

Exemplo: para sulfitar uma cuba de 100 hL para 2 g/hL, são necessários 4 sachês de **EFFERBAKTOL 50**.

Se você precisar fracionar os sachês, use a seguinte regra:

1 sachê de **EFFERBAKTOL 50** contém 50 g de SO₂, ou seja, 125 g de grânulos.

Para obter 1 g de SO₂, é necessário, portanto, 2,5 g de grânulos.

	Gramas de SO ₂									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Peso dos grânulos em gramas	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20	22,5	25

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 os grânulos 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 50 g de SO₂ (125 g de granulados) – caixa de 80 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 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.