



# LES ESSENTIELS

## EFFERBAKTOL 100

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

### CARACTERISTIQUES

**Chaque sachet d'EFFERBAKTOL 100 contient 100 grammes de SO<sub>2</sub> pur.**

Au contact du moût ou du vin, **EFFERBAKTOL 100** 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.

**EFFERBAKTOL 100** 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 100** 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 100** évite, dans la majorité des cas, l'étape fastidieuse du remontage ou de l'agitation après sulfitage.

Avec **EFFERBAKTOL 100** 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 100** :

**Nombre de sachets nécessaires :**

|                  | Sulfitage en g/hL |          |         |
|------------------|-------------------|----------|---------|
|                  | 3,3 g/hL          | 6,6 g/hL | 10 g/hL |
| Benne de 4000 kg | 1                 | 2        | 3       |

|                  | Sulfitage en g/hL |          |          |          |          |
|------------------|-------------------|----------|----------|----------|----------|
|                  | 1,9 g/hL          | 3,8 g/hL | 5,7 g/hL | 7,6 g/hL | 9,5 g/hL |
| Benne de 7000 kg | 1                 | 2        | 3        | 4        | 5        |



# LES ESSENTIELS

## 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 **EFFERBAKTOL 100** sur le haut de la cuve en les répartissant, au mieux, 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 250 g (100 g de SO<sub>2</sub>) – 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.*

038/2024 - 2/2