



# LES ESSENTIELS

## EFFERBAKTOL 2 und 5

---

**Schwefelung von Mosten und Weinen.  
Kaliummetabisulfit-Brausegranulat, das 2 g und 5 g SO<sub>2</sub> freisetzt.**

### CHARAKTERISTIKA

---

Dank seiner vordosierten SO<sub>2</sub>-Formel, seiner originellen Form als Brausegranulat und seiner einfachen Anwendung ermöglichen **EFFERBAKTOL 2 und 5** eine vollkommen homogene, zuverlässige und wirksame Schwefelung von kleinen Behältern (Fässern, Weinlagern und kleinen Tanks).

Wenn **EFFERBAKTOL 2 und 5** mit Most oder Wein in Berührung kommen, sprudeln sie auf natürliche Weise. Sein sprudelndes Granulat ermöglicht eine bessere Verteilung und Homogenität der Schwefelung.

**EFFERBAKTOL 2 und 5** sind umweltfreundlich:

- Erhebliche Reduzierung des Abfallvolumens im Vergleich zu flüssigen Produkten: Ein mit Bisulfit verunreinigter Kanister ist ein Sondermüll (SID).
- Bessere Arbeitsbedingungen für die Anwender.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

Jeder Beutel **EFFERBAKTOL 2** enthält 2 g reines SO<sub>2</sub>.  
Es setzt pro Beutel 2 g SO<sub>2</sub> frei.

Jeder Beutel **EFFERBAKTOL 5** enthält 5 g reines SO<sub>2</sub>.  
Es setzt pro Beutel 5 g SO<sub>2</sub> frei.

### ANWENDUNGEN

---

- Die Beutel von **EFFERBAKTOL 2 und 5** sind gebrauchsfertig.
- Sie eignen sich insbesondere für die Wiederherstellung des SO<sub>2</sub>-Gleichgewichts in Barriques, Weinlagern oder kleinen Tanks (Tanks mit schwimmender Kappe).
- Sie werden auch zum Schutz von Most empfohlen, der in kleine Behälter gefüllt wird.
- Dank ihrer Zusammensetzung und ihrer Aufmachung als Granulat ersparen **EFFERBAKTOL 2 und 5** in den meisten Fällen den zeitraubenden Schritt des Umpumpens oder Rührens nach dem Schwefeln.
- Für das Schwefeln von Trauben, Most und Wein in größeren Behältern (Kelter, Erntekipper, große Tanks usw.) ist es besser, **EFFERBAKTOL 50** oder **EFFERBAKTOL 100** zu verwenden.



# LES ESSENTIELS

## DOSAGE

---

Bestimmen Sie die Anzahl der Beutel, die zum Schwefeln benötigt werden, anhand der folgenden Beispiele:

### **Beispiel 1 :**

- 1) **Problem:** Der SO<sub>2</sub>-Gehalt eines Weins soll um 40 mg/L erhöht werden.  
Benötigt werden 4 g SO<sub>2</sub> pro Hektoliter Wein.
- 2) **Lösung:** Es müssen 2 Beutel **EFFERBAKTOL 2** pro 1 hL zugeführt werden.

### **Beispiel 2 :**

Die Zugabe von 1 Beutel **EFFERBAKTOL 5** bringt etwa 22 mg/L SO<sub>2</sub> in ein Fass (225 L).

Gesetzliche Höchstmenge: Siehe die geltenden Vorschriften zur gesetzlichen Höchstdosis an Gesamt-SO<sub>2</sub> bei den verschiedenen Weinarten (Weißwein, Roséwein, Rotwein, Likörwein usw.).

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

Zum Schwefeln von Fässern streuen Sie **EFFERBAKTOL 2 und 5** auf Höhe des Spundlochs, um ein Überlaufen durch das Sprudeln zu verhindern.

Bei Tanks streuen Sie das Granulat am oberen Ende des Tanks.

Zur Homogenisierung von SO<sub>2</sub> ist kein Rühren erforderlich.

### **Warnhinweis:**

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

## VERPACKUNG

---

**EFFERBAKTOL 2** : Box à 40 beutel.

**EFFERBAKTOL 5** : Box à 25 beutel.

## LAGERUNG

---

Nicht angebrochene, original verschlossene, unbeschädigte Packungen lichtgeschützt an einem trockenen, frostfreien Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*