



LES ESSENTIELS

EFFERBAKTOL 2 et 5

**Sulfitage des moûts et des vins.
Granulés effervescents de métabisulfite de potassium libérant 2 g ou 5 g de SO₂.**

CARACTERISTIQUES

Grâce à sa formule prédosée en SO₂, sa forme originale en granulés effervescents et sa simplicité de mise en œuvre, **EFFERBAKTOL 2 et 5** permettent d'obtenir un sulfitage parfaitement homogène, fiable et efficace des petits contenants (barriques, garde vins et petites cuves).

Au contact du moût ou du vin, **EFFERBAKTOL 2 et 5** entrent naturellement en effervescence. Ses granulés effervescents permettent une meilleure dispersion et homogénéité du sulfitage.

EFFERBAKTOL 2 et 5 respectent 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

Chaque sachet d'**EFFERBAKTOL 2** contient 2 grammes de SO₂ pur.
Il libère 2g de SO₂ par sachet.

Chaque sachet d'**EFFERBAKTOL 5** contient 5 grammes de SO₂ pur.
Il libère 5g de SO₂ par sachet.

APPLICATIONS

- Les sachets d'**EFFERBAKTOL 2 et 5** sont prêts à l'emploi.
- Ils sont adaptés plus spécifiquement au rééquilibrage du SO₂ en barriques, garde-vin ou petites cuves (cuve à chapeau flottant).
- Ils sont aussi préconisés pour la protection des moûts introduits dans de petits contenants.
- Grâce à leur composition et à leur présentation en granulés, **EFFERBAKTOL 2 et 5** évitent, dans la majorité des cas, l'étape fastidieuse du remontage ou de l'agitation après sulfitage.
- Pour le sulfitage des raisins, des moûts et des vins sur de plus grands contenants (pressoir, bennes à vendanges, grandes cuves, etc...) il est préférable d'utiliser **EFFERBAKTOL 50** ou **EFFERBAKTOL 100**.



LES ESSENTIELS

DOSE D'EMPLOI

Déterminer le nombre de sachets nécessaires au sulfitage selon les exemples suivants :

Exemple 1 :

1) Problème : augmenter de 40 mg/L la teneur en SO₂ d'un vin.
Besoin de 4 g de SO₂ par hectolitre de vin.

2) Solution : Il faudra apporter 2 sachets d'**EFFERBAKTOL 2** pour 1 hL.

Exemple 2 :

L'ajout d'un sachet d'**EFFERBAKTOL 5** apporte environ 22 mg/L de SO₂ dans une barrique (225 L).

Maximum légal : Voir la réglementation en vigueur sur la dose maximum légale de SO₂ total sur les différents types de vins (blancs, rosés, rouges, liquoreux, etc.).

MODE D'EMPLOI

Pour le sulfitage des barriques, saupoudrer **EFFERBAKTOL 2 et 5** au niveau du trou de bonde pour éviter un débordement dû à l'effervescence.

Pour les cuves, saupoudrer les granulés en haut de la cuve.

L'homogénéisation du SO₂ ne nécessite pas d'agitation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

EFFERBAKTOL 2 : boîte de 40 sachets.

EFFERBAKTOL 5 : boîte de 25 sachets.

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

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.