

## EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS

**Granulés effervescents de métabisulfite de potassium**  
**Doses à 2 g de SO<sub>2</sub> pur**  
**Sulfitage optimisé des barriques et des petits contenants**

### CARACTERISTIQUES

Grâce à sa formule prédosée en SO<sub>2</sub>, sa forme originale en granulés effervescents et sa simplicité de mise en œuvre, **EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** permet d'obtenir un sulfitage parfaitement homogène, fiable et efficace des petits contenants (barriques, garde vins et petites cuves).

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

Au contact du moût ou du vin, **GRANULÉS** entre naturellement en effervescence.

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

**EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** 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.

### APPLICATIONS

- Les sachets d'**EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** sont prédosés en SO<sub>2</sub> et prêts à l'emploi.
- **EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** : libère 2 g de SO<sub>2</sub> par sachet.
- Il est adapté plus spécifiquement au rééquilibrage du SO<sub>2</sub> en barriques, garde-vin ou petites cuves (cuve à chapeau flottant).
- Il est aussi préconisé pour la protection des moûts introduits dans de petits contenants.
- Grâce à sa composition et à sa présentation en granulés, **EFFERBAKTOL GRANULÉS** évite, 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 GRANULÉS** ou **EFFERBAKTOL 100 GRANULÉS**.

### DOSE D'EMPLOI

Déterminer le nombre de sachets nécessaires au sulfitage selon l'exemple suivant:

**Exemple :**

**Problème :** augmenter de 40 mg/L la teneur en SO<sub>2</sub> d'un vin.

Besoin de 4 g de SO<sub>2</sub> par hectolitre de vin.

**Solution :**

Il faudra apporter 2 sachets **d'EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** pour 1 hL.

Maximum légal : Voir la réglementation en vigueur sur la dose maximum légale de SO<sub>2</sub> total sur les différents types de vins (blancs, rosés, rouges, liquoreux, etc.)

20/2014 – 1/2

## MODE D'EMPLOI

---

Pour le sulfitage des barriques, saupoudrer **EFFERBAKTOL 2 GRANULÉS** 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 SO<sub>2</sub> ne nécessite pas d'agitation.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

---

Métabisulfite de potassium E 224 (75%) et bicarbonate de potassium E 501 (25%).

## CONDITIONNEMENT

---

Boite de 40 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.  
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage

*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.*