



# EFFERGRAN

## COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de Potássio: 75%

Bicarbonato de Potássio: 25%

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: O produto apresenta-se sob a forma de grânulos brancos de diferente tamanho, com um marcado cheiro a SO<sub>2</sub>.

O anidrido sulfuroso, nas suas várias formas, é um aditivo indispensável em enologia devido às suas múltiplas funções. De facto, tem a capacidade de inibir ou regular, segundo a dose, o crescimento da flora microbiana indesejada, e desempenha uma acção eficaz antioxidante e antioxidásica relativamente à tirosinase e lacase.

EFFERGRAN, constituído por grânulos efervescentes de metabissulfito e bicarbonato de potássio, desempenha uma acção autodispersante. De facto, em contacto com o mosto ou o vinho, dissolve-se imediatamente, sem que seja necessária uma dissolução prévia.

A granulometria foi especialmente estudada para que a dissolução se verifique sobretudo na superfície do líquido.

O aporte de CO<sub>2</sub> devido à efervescência, assim como o efeito sobre a acidez do vinho devido à presença de bicarbonato de potássio, são completamente irrelevantes.

## APLICAÇÕES

- Para o tratamento das uvas e dos mostos durante o transporte para a adega, com o objectivo de impedir as oxidações e a contaminação por parte da flora indígena
- Para a sulfitação de mostos e vinhos durante todas as fases da vinificação, em particular quando seja necessária uma adição localizada de anidrido sulfuroso.
- Adição directa de SO<sub>2</sub>, sem necessidade de preparação de soluções prévias.

## DOSE

EFFERGRAN está disponível em duas embalagens:

Saqueta de 125 g (50 g SO<sub>2</sub>), dose média para 4 - 5000 Kg de uva ou para 25 hL de vinho;

Saqueta de 250 g (100 g SO<sub>2</sub>), dose média para 8 - 10000 Kg de uva ou para 50 hL de vinho;

As doses acima indicadas foram calculadas de forma a adicionar 5 – 10 g de SO<sub>2</sub> por cada 100 litros de mosto (em média 10 – 15% do peso das uvas) ou para uma adição de 20 mg/L ao vinho. As doses podem variar segundo a quantidade de mosto que se forma durante o transporte, ou segundo as exigências da sulfitação.

10 g de EFFERGRAN produzem aproximadamente 4 g de anidrido sulfuroso.

Uma adição de 20 mg/L de SO<sub>2</sub> através do EFFERGRAN conduz à libertação de 5 mg/L de CO<sub>2</sub>, e a uma diminuição teórica da acidez total de 8,6 mg/L.

## MODO DE APLICAÇÃO

Utilização na colheita: polvilhar o EFFERGRAN directamente no fundo do carro.

Tratamento de mostos e vinhos: adicionar directamente ao mosto ou ao vinho a partir da parte de cima do depósito.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saquetas de 125 e 250 g, contendo, respectivamente, 50 e 100 g de SO<sub>2</sub>

Embalagem fechada: Conservar o produto num local seco, fresco e bem ventilado. Uma vez aberto, utilizar todo o seu conteúdo.

ATENÇÃO: O produto altera-se com a humidade.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Edição de 2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência actuais, mas não dispensam o utilizador de adoptar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.