

硫制剂

泡腾焦钾 格兰5 & 巴克

用于小容器的泡腾焦钾

	<p>成分 75%焦亚硫酸钾、25%碳酸氢钾</p>
	<p>特性 外观：不同大小的颗粒，带有强烈的二氧化硫味。</p> <p>无水二氧化硫对于葡萄酒有着非常重要的作用。它具有抑菌和防止氧化的功效，主要是防止酚类物质的氧化。泡腾焦钾格兰5（EFFERGRAN DOSE 5）和泡腾焦钾巴克（EFFERBARRIQUE）是颗粒状泡腾产品，加入葡萄酒中以后会立即起泡溶解。起泡作用是由碳酸氢钾反应引起的，可以帮助将二氧化硫释放到要处理的葡萄酒中。产品产生的二氧化碳对葡萄酒酸度的影响可忽略不计。</p>
	<p>应用 泡腾焦钾格兰5和泡腾焦钾巴克均用于小容量存放和陈酿的葡萄酒中，如橡木桶和小罐。使用时泡腾作用会在表面形成绝氧保护层。 约6-7天后，二氧化硫会从葡萄酒的表面散开，不需要搅拌。</p>
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 泡腾焦钾格兰5：12 g 包装产生 5 g 二氧化硫。 泡腾焦钾巴克：5 g 包装产生 2 g 二氧化硫。
	<p>使用说明 将产品直接添加到要处理的葡萄酒表面，无需搅拌。</p>
	<p>包装和储藏</p> <ul style="list-style-type: none"> 泡腾焦钾格兰5：每盒 25 包 × 12 g/包 泡腾焦钾巴克：每盒 40 包 × 5 g/包 <p>密封包装：将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。注意防潮！</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。 法定限制：不详</p> <p>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺： Reg. (EC) N. 606/2009</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。