








SULFITANTES

EFFERBARRIQUE

Sobres de gránulos de metabisulfito efervescente

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN E224 Metabisulfito de potasio, E501 bicarbonato de potasio.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EFFERBARRIQUE es un sulfitante autodispersante constituido por gránulos efervescentes de metabisulfito y bicarbonato de potasio creado para sulfitar los vinos almacenados en barricas, toneles y otros depósitos pequeños. Cuando se añade al vino, los gránulos se disuelven produciendo una efervescencia que favorece una difusión espontánea y homogénea del SO₂ en la capa superficial, donde es más necesario garantizar una buena protección antioxidante. En un plazo de 5 - 7 días, el anhídrido sulfuroso se difunde por todo el volumen de vino sin necesidad de batonage o remontados, reduciendo así las necesidades de mano de obra y los riesgos para la salud del operador. El envasado en sobres pre-dosificados permite una mayor facilidad y precisión de dosificación del anhídrido sulfuroso. El aporte de CO₂ debido a la efervescencia y el efecto sobre la acidez del bicarbonato de potasio son completamente insignificantes.</p> |
|  | <p>APLICACIONES Sulfitar mostos y vinos conservados en barricas, toneles y otros depósitos pequeños.</p> |
|  | <p>DOSIS Cada sobre libera 2 g de SO₂. Un sobre de EFFERBARRIQUE aporta 8 mg/L de SO₂ a una barrica, tonel o depósito pequeño de 250L. <i>Dosis máxima Legal:</i> El contenido de sulfuroso total no puede superar los 150 mg/l en los vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados (< 5 g de azúcar). Para el resto de vinos ver reglamento 2019/934 Anexo I sección B.</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO Espolvorear el contenido del sobre directamente sobre la superficie del vino o mosto. Una vez en contacto con el líquido, los gránulos se disuelven desarrollando una efervescencia que favorece la difusión homogénea del SO₂ en la capa superficial del líquido. En los días siguientes, el SO₂ se difunde por todo el volumen de líquido sin necesidad de remontados o batonages.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Caja con 40 sobres Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: usar inmediatamente. ATENCIÓN: producto higroscópico.</p> |
|  | <p>NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p> |

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.