



# EFFERGRAN

## ANTIOXIDANTE ANTIBACTERIANO

### COMPOSICIÓN

Metabisulfito de potasio 75%

Bicarbonato de potasio 25%

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gránulos blancos, con liviano olor a SO<sub>2</sub>.

El anhídrido sulfuroso, en sus varias formas, es un aditivo indispensable en enología debido a sus múltiples funciones. En efecto tiene la capacidad de inhibir o regular, según las dosis, el crecimiento de la flora microbica indeseada, y desempeña una acción eficaz antioxidante y antioxidásica con respecto a la tiroxinas y a la lacasa.

EFFERGRAN, constituido por gránulos efervescentes de metabisulfito y bicarbonato de potasio, desempeña una acción autodispersante. De hecho, en contacto con el mosto o con el vino, se deshace inmediatamente, sin que resulte necesaria una disolución previa.

La granulometría ha sido estudiada especialmente para que la desolución se verifique sobre todo en la superficie libre del líquido, característica ésta muy apreciada en caso de vinos conservados en depósitos con hueco, por los cuales el empleo de EFFERGRAN permite tener una elevada concentración temporal de SO<sub>2</sub> justo donde más necesita.

La aportación de CO<sub>2</sub> debido a la efervescencia, así como el efecto en la acidez del vino dependiente de la presencia del bicarbonato de potasio, resultan completamente irrelevantes.

### APLICACIONES

- Para el tratamiento de las uvas y de los mostos durante el transporte a la bodega, al fin de impedir las oxidaciones y la contaminación por parte de la flora bacteriana indígena.
- Para la sulfitación de mostos y vinos durante todas las fases de la vinificación, en particular cuando resulte necesaria una aportación localizada de anhídrido sulfuroso.
- Adición directa de SO<sub>2</sub>, sin previa preparación de soluciones.

### DOSIS

Bolsa de 125 g (50 g SO<sub>2</sub>), dosis media para 4÷5000 kg de uva o para 25 hL de vino;

Bolsa de 250 g (100 g SO<sub>2</sub>), dosis media para 8÷10000 kg de uva o para 50 hL de vino.

Las dosis arriba indicadas se han calculado para aportar 5÷10 g de SO<sub>2</sub> cada 100 litros de mosto (mediamente el 10÷15% aproximadamente del peso de las uvas) o para una adición de 20 mg/L al vino. Las dosis pueden variar según la cantidad de mosto que se forma durante el transporte, o según las exigencias de sulfitación.

10 g de EFFERGRAN producen 4 g de anhídrido sulfuroso aproximadamente.

Una aportación de 20 mg/L de SO<sub>2</sub> por medio de EFFERGRAN conlleva la liberación de 5 mg/L de CO<sub>2</sub>, y una disminución teórica del contenido en ácido tartárico correspondiente 8,6 mg/L.

### MODO DE EMPLEO

*Empleo durante la cosecha:* derramar EFFERGRAN directamente en el fondo del carro.

*Tratamiento de mostos y vinos:* adicionar directamente al mosto o al vino de la parte arriba del depósito.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 125 y 250 g

Embalaje cerrado: conservar el producto en lugar fresco y ventilado, al abrigo de la humedad. Envase abierto: consumir inmediatamente.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:  
Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reg. (CE) N. 606/2009