

SULFITANTES

EFFERGRAN

Metabisulfito de potasio efervescente en gránulos

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN E224 Metabisulfito de potasio, E501 bicarbonato de potasio.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EFFERGRAN es un sulfitante autodispersante constituido por gránulos efervescentes de metabisulfito y bicarbonato de potasio. En contacto con el mosto o con el vino, los gránulos se disuelven desarrollando una efervescencia que favorece una difusión espontánea y homogénea del SO₂ en la capa superficial, donde es más necesario garantizar una buena protección antioxidante. Añadido en el fondo de los contenedores de recogida de la uva, libera rápidamente anhídrido sulfuroso minimizando así la oxidación y el desarrollo de microorganismos contaminantes durante el transporte a la bodega. El aporte de CO₂ debido a la efervescencia y el efecto sobre la acidez del bicarbonato de potasio son completamente insignificantes.</p> |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sulfitado de uvas y mostos durante el transporte a la bodega y recepción de la uva. ▪ Sulfitado de vinos en todas las fases de la vinificación. |
|  | <p>DOSIS 10 g de EFFERGRAN aportan unos 4 g de dióxido de azufre. EFFERGRAN está disponible en tres formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolsa de 125 g (contiene 50 g SO₂): dosis media por 3000-4000 Kg de uva o por 25 hL de vino. ▪ Bolsa de 250 g (contiene 100 g SO₂): dosis media por 6000-8000 Kg de uva o por 50 hL de vino. ▪ Bolsa de 1 kg (contiene 400 g SO₂): dosis media por 24000-32000 Kg de uva o por 200 hL de vino. <p>Las dosis indicadas anteriormente se han calculado para aportar 20 mg de SO₂ por litro de mosto o vino. En el caso de querer aportar más SO₂ se debe ajustar el volumen de mosto o vino a tratar. Un aporte de 20 mg/L de SO₂ a través de EFFERGRAN implica la liberación de 5 mg/L de CO₂ y una disminución teórica del contenido de ácido tartárico de 8,6 mg/L.</p> <p><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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenedores de recogida de uva: espolvorear EFFERGRAN directamente sobre el fondo del contenedor. ▪ Sulfitado en mostos: espolvorear sobre la superficie del mosto. Una vez en contacto con el líquido, los gránulos se disuelven desarrollando una efervescencia que favorece una rápida difusión del SO₂ en la capa superficial del líquido. Homogeneizar con un remontado. ▪ Sulfitado en vinos: espolvorear sobre la superficie del vino. Una vez en contacto con el líquido, los gránulos se disuelven desarrollando efervescencia que favorece una rápida difusión del SO₂ en la capa superficial del líquido. La difusión homogénea del SO₂ en todo el volumen de vino (hasta 4-5000 hL), sin necesidad de remontados ni batonages, puede tardar de 5 a 10 días. |

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.

| | |
|---|--|
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 125 g – 250 g – 1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, usar rápidamente. ATENCIÓN: producto higroscópico.</p> |
|  | <p>NORMATIVA</p> <p>Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>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.