







SULFITANTES

# EFFERGRAN DOSE 5

Sobres de gránulos de metabisulfito efervescente

	<p><b>COMPOSICIÓN</b>  <b>E224 Metabisulfito de potasio</b>, E501 bicarbonato de potasio.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>          EFFERGRAN DOSE 5 es un sulfitante autodispersante constituido por gránulos efervescentes de metabisulfito y bicarbonato de potasio creado para sulfitar mostos y vinos almacenados en barricas, toneles y otros depósitos pequeños.          En contacto con el mosto o con el vino, los gránulos se disuelven desarrollando una efervescencia que favorece una difusión espontánea y homogénea del SO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> debido a la efervescencia y el efecto sobre la acidez del bicarbonato de potasio son completamente insignificantes.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b>          Sulfitar mostos y vinos conservados en barricas, toneles y otros depósitos pequeños.</p>
	<p><b>DOSIS</b>          Cada sobre libera 5 g de SO<sub>2</sub>.          Un sobre de EFFERGRAN DOSE 5 aporta 20 mg/L de SO<sub>2</sub> 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 (&lt; 5 g de azúcar). Para el resto de vinos ver reglamento 2019/934 Anexo I sección B.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b>          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 SO<sub>2</sub> en la capa superficial del líquido. En los días siguientes, el SO<sub>2</sub> se difunde por todo el volumen de líquido sin necesidad de remontados o batonages.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>          Caja con 25 sobres          Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.          Envase abierto: usar inmediatamente.          ATENCIÓN: producto higroscópico.</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.



**NORMATIVA**

Producto a base de materias primas que cumplen con:  
Reglamento (UE) N. 231/2012  
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

---

*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.*

---