



EFFERGRAN DOSE 5

EFFERBARRIQUE

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di Potassio 75%

Bicarbonato di Potassio 25%

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: il prodotto si presenta in forma di granuli bianchi di diversa dimensione, con accentuato odore di SO₂.

L'anidride solforosa (SO₂) svolge nel vino funzioni molto importanti per la sua durata e conservazione, quali un'attività antisettica dovuta alla sua forma molecolare e un'attività antiossidante che impedisce l'ossidazione delle sostanze fenoliche del vino. EFFERGRAN DOSE 5 e EFFERBARRIQUE sono due prodotti granulari effervescenti che applicati al vino sviluppano una immediata effervescenza dovuta all'attività del bicarbonato di potassio, che permette di liberare la SO₂ direttamente sulla superficie del vino trattato, laddove la sua azione è effettivamente ricercata e efficace. L'apporto di CO₂ dovuto all'effervescenza, così come l'effetto sull'acidità del vino causato dalla presenza del bicarbonato, sono del tutto trascurabili.

APPLICAZIONI

EFFERGRAN DOSE 5 e EFFERBARRIQUE si applicano sui vini contenuti in piccoli contenitori, quali botti di piccole dimensioni, tonneaux, barriques e piccole vasche. E' importante applicare i prodotti durante le fasi di conservazione e di affinamento. Una volta aggiunti al vino EFFERGRAN DOSE 5 e EFFERBARRIQUE sviluppano una immediata effervescenza sulla sua superficie, consentendone una pronta protezione nei confronti dell'attività ossidante dell'ossigeno dell'aria. Dopo alcuni giorni, mediamente 6-7 giorni, la SO₂ si disperde dalla superficie in tutta la massa di vino trattata del contenitore, senza bisogno di alcuna omogeneizzazione o movimentazione di vino.

DOSI

EFFERGRAN DOSE 5: bustina da 12 g che sviluppa 5 g di SO₂.

EFFERBARRIQUE: ogni bustina contiene 5 g di prodotto che sviluppa 2 g di SO₂.

Le bustine sono contenute in contenitori che contengono 25 bustine per l'EFFERGRAN DOSE 5 e 40 bustine per EFFERBARRIQUE.

MODALITA D'USO

Versare il contenuto delle bustine EFFERGRAN DOSE 5 e EFFERBARRIQUE direttamente sulla superficie del vino da trattare, senza bisogno di dissolvere previamente il prodotto in soluzioni varie. Una volta entrato a contatto con il vino, il prodotto sviluppa sulla sua superficie una effervescenza dovuta alla reazione del Bicarbonato di potassio. Non è necessario effettuare alcuna omogeneizzazione del vino una volta addizionato.

CONFEZIONE E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Le bustine dei prodotti sono contenute e commercializzate in scatole.

Ogni scatola di EFFERGRAN DOSE 5 contiene n°25 bustine da 12g di prodotto cadauna.

Ogni scatola di EFFERBARRIQUE contiene 40 bustine di prodotto da 5g di prodotto cadauna.

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: Una volta aperta la busta usare tutto il suo contenuto.

Attenzione: teme particolarmente l'umidità.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Reg. (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009