






SOLFITANTI

EFFERGRAN

Metabisolfito di potassio effervescente in granuli

	<p>COMPOSIZIONE E224 Metabisolfito di potassio 75%, E501 (ii) bicarbonato di potassio 25%</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Effergran è un solfitante ad azione autodisperdente costituito da granuli effervescenti di metabisolfito e bicarbonato di potassio. A contatto con il mosto o con il vino, i granuli si sciolgono sviluppando un'effervescenza che favorisce una diffusione spontanea e omogenea della SO₂ nello strato superficiale, laddove è maggiormente necessario garantire una buona protezione antiossidante. Cosperso sul fondo dei carri di raccolta, rilascia rapidamente anidride solforosa minimizzandone così l'ossidazione e lo sviluppo di microrganismi contaminanti durante il trasporto alla cantina. L'apporto di CO₂ dovuto all'effervescenza e l'effetto sull'acidità del bicarbonato di potassio sono del tutto trascurabili.</p>
	<p>APPLICAZIONI Solfitazione di uve e mosti durante il trasporto in cantina Solfitazione di mosti e vini in tutte le fasi della vinificazione</p>
	<p>DOSI 10 g di Effergran apportano circa 4 g di anidride solforosa. Effergran è disponibile in tre formati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sacchetto da 125 g (50 g SO₂): dose media per 40-50 q di uva o per 25 hL di vino; ▪ sacchetto da 250 g (100 g SO₂): dose media per 80-100 q di uva o per 50 hL di vino. ▪ sacchetto da 1 kg (400 g SO₂): dose media per 300-400 q di uva o per 200 hL di vino. <p>Le dosi sopra indicate sono state calcolate per apportare</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5-10 g di SO₂ per ettolitro di mosto formatosi durante il trasporto (mediamente pari a circa il 10-15% del peso delle uve); ▪ 20 mg/L su vino. <p>Le dosi possono variare in funzione della quantità di mosto che fuoriesce durante il trasporto o delle esigenze di solfitazione. Un apporto di 20 mg/L di SO₂ tramite Effergran comporta la liberazione di 5 mg/L di CO₂, ed una diminuzione teorica del tenore di acido tartarico pari a 8,6 mg/L.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carri di raccolta: cospargere Effergran direttamente sul fondo del carro. ▪ Solfitazione dei mosti: spolverare sulla superficie del mosto. Una volta a contatto con il liquido, i granuli si sciolgono sviluppando un'effervescenza che favorisce una rapida diffusione della SO₂ nello strato superficiale del liquido. Omogeneizzare con un rimontaggio . ▪ Solfitazione dei vini: spolverare sulla superficie del vino. Una volta a contatto con il liquido, i granuli si sciolgono sviluppando un'effervescenza che favorisce una rapida diffusione della SO₂ nello strato superficiale del liquido. La diffusione omogenea della SO₂ in tutto il volume di vino (fino a 4-500 hL), senza bisogno di rimontaggi o <i>bâtonnage</i>, può richiedere 5-10 giorni.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

125 g, 250 g, 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e consumare in giornata. Attenzione: teme particolarmente l'umidità.

**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:

Codex Œnologique International

Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis

Via San Cassiano 99

28069 San Martino, Trecate NO, Italia

Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisione: n°6 Gennaio 2022