



# EFFERGRAN

## **ANTIOSSIDANTE ANTIBATTERICO**

### COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio 75%

Bicarbonato di potassio 25%

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli bianchi, con leggero odore di SO<sub>2</sub>.

L'anidride solforosa, nelle sue varie forme, è un additivo indispensabile in enologia per le sue molteplici funzioni. Infatti, è in grado di inibire o regolare, secondo il dosaggio, la crescita della flora microbica indesiderata, e svolge un'efficace azione antiossidante e antiossidasica nei confronti della tirosinasi e della laccasi.

EFFERGRAN, costituito da granuli effervescenti di metabisolfito e di bicarbonato di potassio, ha un'azione autodisperdente. Infatti, a contatto con il mosto o con il vino, si scioglie immediatamente, senza bisogno di una dissoluzione preventiva.

La granulometria è studiata appositamente perché la dissoluzione avvenga prevalentemente alla superficie libera del liquido, caratteristica molto apprezzata nel caso di vini conservati in vasche scolme, nei quali l'utilizzo di EFFERGRAN consente di avere un'elevata concentrazione temporanea di SO<sub>2</sub> proprio dove più serve.

L'apporto di CO<sub>2</sub> dovuto all'effervescenza, così come l'effetto sull'acidità del vino causato dalla presenza del bicarbonato di potassio sono del tutto trascurabili.

### APPLICAZIONI

Per il trattamento delle uve e dei mosti durante il trasporto in cantina, per impedire le ossidazioni e la contaminazione da parte della flora batterica indigena. Per la solfitazione di mosti e vini in tutte le fasi della vinificazione, in particolare quando è necessario un apporto localizzato di solforosa.

Aggiunta diretta di SO<sub>2</sub>, senza dover preparare preventivamente soluzioni.

### DOSI

EFFERGRAN è disponibile in due confezioni:

sacchetto da 125 g (50 g SO<sub>2</sub>), dose media per 4÷5000 kg di uva o per 25 hl di vino;

sacchetto da 250 g (100 g SO<sub>2</sub>), dose media per 8÷10000 kg di uva o per 50 hl di vino.

Le dosi sopra indicate sono state calcolate per apportare 5÷10 g di SO<sub>2</sub> per ogni 100 litri di mosto (mediamente circa il 10÷15% del peso delle uve) o per un'aggiunta di 20 mg/L su vino. Ovviamente possono variare in funzione della quantità di mosto che si forma durante il trasporto, o delle esigenze di solfitazione.

10 g di EFFERGRAN sviluppano circa 4 g di anidride solforosa.

Un apporto di 20 mg/l di SO<sub>2</sub> tramite EFFERGRAN comporta la liberazione di 5 mg/l di CO<sub>2</sub>, ed una diminuzione teorica del tenore di acido tartarico pari allo 0,0086 - (8,6 mg/l).

### MODALITA' D'USO

Utilizzo alla raccolta: cospargere EFFERGRAN direttamente sul fondo del carro.

Trattamento di mosti e vini: versare direttamente nel mosto o nel vino dall'alto della vasca.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 125 e 250 g

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e consumare in giornata.

Attenzione: teme particolarmente l'umidità.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Reg. (UE) N. 231/2016

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009