



# **EFFERGRAN**

## **ANTIBACTERIANO - ANTIOXIDANTE**

### COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio – 75%

Bicarbonato de potássio – 25%

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos brancos de diferentes tamanhos, com um marcado cheiro a anidrido sulfuroso.

O anidrido sulfuroso, nas suas várias formas, é um aditivo indispensável em enologia devido às suas múltiplas funções. De facto, tem a capacidade de inibir ou regular, segundo a dose, o crescimento da flora microbiana indesejada, e desempenha uma ação antioxidante e antioxidásica eficaz relativamente à tirosinase e lacase.

**EFFERGRAN**, constituído por grânulos efervescentes de metabissulfito e bicarbonato de potássio, desempenha uma ação autodispersante. De facto, em contacto com o mosto ou o vinho, dissolve-se imediatamente, sem que seja necessária uma dissolução prévia.

A sua granulometria foi especialmente estudada para que a dissolução se verifique sobretudo na superfície do líquido. Esta característica é muito importante, especialmente quando o vinho é temporariamente mantido em tanques parcialmente cheios, onde o **EFFERGRAN** liberta temporariamente uma concentração elevada de SO<sub>2</sub>, exatamente onde a mesma é necessária.

A presença de CO<sub>2</sub> devido à efervescência, assim como o efeito sobre a acidez do vinho devido à presença de bicarbonato de potássio, são completamente irrelevantes.

### APLICAÇÕES

- Para o tratamento das uvas e dos mostos durante o transporte para a adega, com o objetivo de impedir as oxidações e a contaminação por parte da flora indígena.
- Para a sulfitação de mostos e vinhos durante todas as fases da vinificação, em particular quando seja necessária uma adição localizada de anidrido sulfuroso.
- Adição direta de SO<sub>2</sub>, sem necessidade de preparação de soluções prévias.

### DOSES

**EFFERGRAN** está disponível em dois tipos de embalagem:

Saqueta de 125 g (53,5 g SO<sub>2</sub>), dose média para 4-5 Ton de uva ou para 25 hL de vinho;

Saqueta de 250 g (107 g SO<sub>2</sub>), dose média para 8-10 Ton de uva ou para 50 hL de vinho;

As doses acima indicadas foram calculadas de forma a adicionar 5–10 g de SO<sub>2</sub> por cada 100 litros de mosto (em média 10–15% do peso das uvas) ou para uma adição de 20 mg/L ao vinho. As doses podem variar segundo a quantidade de mosto que se forma durante o transporte, ou segundo as exigências da sulfitação.

10 g de **EFFERGRAN** produzem aproximadamente 4 g de SO<sub>2</sub>.

Uma adição de 20 mg/L de SO<sub>2</sub> através do **EFFERGRAN** conduz à libertação de 5 mg/L de CO<sub>2</sub>, e a uma diminuição teórica da acidez total de 8,6 mg/L.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

*Utilização na colheita:* polvilhar o **EFFERGRAN** diretamente no fundo do carro.

*Tratamento de mostos e vinhos:* adicionar diretamente ao mosto ou ao vinho a partir da parte de cima do depósito.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 125 g – 250 g

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

**ATENÇÃO:** Produto higroscópico.



**Agentes Sulfitantes**

**EFFERGRAN**

Código da Ficha: Effergran/pt

Revisão nº 2, junho 2010

Pag. 2/2

O produto está de acordo com as seguintes especificações:  
Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:  
Regulamento (CE) nº 606/2009

**ESSECO srl**

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.