

# EFFERBAKTOL granulés

Granulés effervescents de métabisulfite de potassium

SULFITAGE DES MOÛTS ET DES VINS

## CARACTERISTIQUES

- ◆ **EFFERBAKTOL granulés** est préparé à partir de métabisulfite de potassium (E 224) et de bicarbonate de potassium (E 501).
- ◆ **EFFERBAKTOL granulés** se présente sous deux conditionnements :
  - ◆ **EFFERBAKTOL 50 qui contient 50 grammes de SO<sub>2</sub> pur**
  - ◆ **EFFERBAKTOL 125 qui contient 125 grammes de SO<sub>2</sub> pur**
- ◆ Au contact du moût ou du vin, **EFFERBAKTOL granulés** entre naturellement en effervescence. Ce phénomène provoque une mousse en surface qui retient momentanément les granulés et assure ainsi une bonne protection du haut de la cuve.
- ◆ **EFFERBAKTOL granulés** est constitué de granulés de différentes tailles. Lors de la dispersion dans le moût ou le vin, les granulés effervescents descendent à différentes vitesses en fonction de leurs tailles et se dispersent dans l'ensemble de la cuve permettant ainsi, une homogénéisation du sulfitage au moins aussi efficace qu'avec le SO<sub>2</sub> gaz.
- ◆ **EFFERBAKTOL granulés** respecte l'environnement :
  - ◆ réduction importante du volume des déchets par rapport aux produits liquides : un bidon souillé par le bisulfite est un déchet industriel spécial (DIS)
  - ◆ limitation des émanations de SO<sub>2</sub> dans l'atmosphère par rapport au SO<sub>2</sub> gaz et liquide.
  - ◆ meilleures conditions de travail pour les utilisateurs

## APPLICATIONS

- ◆ **EFFERBAKTOL granulés** est destiné au sulfitage, à toutes les étapes d'élaboration des vins :
  - ◆ En vendange, sulfitage des moûts à l'écoulement ou dans les belons.
  - ◆ Sur vin, sulfitage des cuves lors de la vinification et de l'élevage :
 grâce à sa composition et à sa présentation en granulés, **EFFERBAKTOL granulés** évite, dans la majorité des cas, l'étape fastidieuse du remontage ou de l'agitation après sulfitage .
- ◆ Avec **EFFERBAKTOL granulés** l'homogénéisation du SO<sub>2</sub>, sans avoir à mélanger, est meilleure qu'avec toute autre forme de sulfitage.



## DOSES D'EMPLOI

Le nombre de sachets à employer dépend de la teneur en SO<sub>2</sub> souhaitée et du volume du contenant. Pour le déterminer, reportez-vous aux tableaux ci-dessous :

- ◆ Sulfitage de différentes cuves avec **EFFERBAKTOL 50 granulés** :

### NOMBRE DE SACHETS NECESSAIRES

		Sulfitage en g/hL				
		1g/hL	<b>2g/hL</b>	3g/hL	4g/hL	5g/hL
Volume des cuves en hL	25 hL	0,5	1	1,5	2	2,5
	50 hL	1	2	3	4	5
	<b>100 hL</b>	2	<b>4</b>	6	8	10
	150 hL	3	6	9	12	15
	300 hL	6	12	18	24	30

**Exemple** : pour sulfiter une cuve de 100hL à 2g/hL, soit un apport de 20mg/L de SO<sub>2</sub>, il faut 4 sachets d'**EFFERBAKTOL 50 granulés**

- ◆ Sulfitage de différentes cuves avec **EFFERBAKTOL 125 granulés** :

### NOMBRE DE SACHETS NECESSAIRES

		Sulfitage en g/hL			
		1,25g/hL	<b>2,5g/hL</b>	3,75g/hL	5g/hL
Volume des cuves en hL	50 hL	0,5	1	1,5	2
	<b>100 hL</b>	1	<b>2</b>	3	4
	150 hL	1,5	3	4,5	6
	300 hL	3	6	9	12

**Exemple** : pour sulfiter une cuve de 100hL à 2,5g/hL, soit un apport de 25mg/L de SO<sub>2</sub>, il faut 2 sachets d'**EFFERBAKTOL 125 granulés**.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Déterminer le nombre de sachets nécessaires au sulfitage selon les tableaux précédents.
- ◆ Ouvrir les sachets en déchirant l'enveloppe au niveau des crans de la soudure
- ◆ Pour le sulfitage des cuves, saupoudrer les granulés par le haut de la cuve en les répartissant, au maximum, sur toute la surface du vin.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 50 g de SO<sub>2</sub> (125g de granulés) – carton de 120 sachets
- ◆ Sachet de 125 g de SO<sub>2</sub> (300g de granulés) – carton de 60 sachets

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement, le produit est hygroscopique et perd toute effervescence lorsqu'il a pris l'humidité.

## CONDITIONS DE SECURITE

- ◆ **EFFERBAKTOL 50 granulés** est classé **Xi-Irritant**

**R31** : au contact d'un acide dégage un gaz toxique.

**R36/37** : irritant pour les yeux et les voies respiratoires.

**S26** : en cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.



**STATION  
CÉNOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE**

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE  
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.cenotechnic.com

