



Oeno Effer

Solfitante complesso effervescente

Oeno Effer è un prodotto costituito da granuli effervescenti di metabisolfito e da bicarbonato di potassio, con azione autodisperdente.

Composizione: 75% -224 Potassio Metabisolfito – 25% E-501 Potassio Bicarbonato

Indicato sia per applicazioni durante il trasporto delle uve in cantina che per le solfitazioni durante le fasi di vinificazione.

Inoltre data la sua peculiarità come autodisperdente, è di facile applicazione anche per la solfitazione dei vini in barriques, evitando la necessità di mettere la massa in agitazione.

Dosaggio:

Confezione da 250 g (= 100 g di SO₂), dose media per 80/100 q.li di uva o per 50 hl di vino.

Queste dosi sono calcolate per apportare 5-10 g di SO₂ per hl di mosto/pigiato o per l'aggiunta di 20 mg/lit di SO₂ su vino. 10 g di Oeno Effer sviluppano circa 4 gr di SO₂.

Un apporto di 20 mg/lit di SO₂ tramite Oeno Effer comporta la liberazione di 5 mg/lit di CO₂ ed una diminuzione teorica del tenore di acido tartarico pari a 8,6 mg/l.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.