

# ADJUVANT 83 POUDRE

A base de bentonite extrêmement pure

**CLARIFICATION DU VIN EN BOUTEILLE  
APRES SECONDE FERMENTATION**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT 83** permet la **clarification du vin en bouteilles après la seconde fermentation**. Il rassemble le dépôt en vue du remuage sur pupitre et par le système GYROPALETTE.
- ◆ L'**ADJUVANT 83** est un assemblage équilibré, très élaboré de bentonites et de colloïdes minéraux.
- ◆ La mise en oeuvre de bentonites de gisements différents permet de réduire les inégalités des lots et surtout de rassembler les qualités les plus précieuses des bentonites américaines et continentales.  
Les arrivages sont soigneusement contrôlés par des tests.
- ◆ Dès qu'il est injecté dans le vin, l'**ADJUVANT 83** flocule et rassemble toutes les particules du trouble.  
Les levures sont énergiquement retenues dans les flocons.
- ◆ A la mise des bouteilles sur lattes, l'**ADJUVANT 83** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Les levures sont conduites vers le col, d'une façon cohérente, et sans laisser de traces sur le verre. Il est parfaitement efficace sur pupitre, mais sa formule a été étudiée en vue des remuages ultra-rapides que l'on obtient avec la méthode GYROPALETTE.

## COMPOSITION

- ◆ Bentonite pure (montmorillonite sodique).

## DOSE D'EMPLOI

- ◆ 2 à 3 g de poudre par hL de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 million de cellules par mL dans le vin à tirer.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Il est indispensable de préparer préalablement une suspension liquide dans de l'eau distillée ou de source.
  - 40 g de poudre par L d'eau froide. (Ne jamais utiliser de vin).
- ◆ Délayer soigneusement à l'aide d'une hélice et d'une perceuse électrique rapide (2 000 tours/mn) en saupoudrant la bentonite à la surface de l'eau agitée. Laisser gonfler 12 à 24 heures. Agiter une nouvelle fois.
- ◆ Utiliser la suspension liquide à raison de
  - 6 cL/hL de vin à tirer.
- ◆ Diluer encore par deux avec de l'eau froide avant l'emploi.
- ◆ Séparer la quantité de ferment nécessaire au tirage et y incorporer la quantité nécessaire d'adjuvant à l'aide d'un raccord de collage.
- ◆ Maintenir le contact pendant 30 minutes environ. Ensuite, incorporer le mélange levure + adjuvant au mélange vin + liqueur. Homogénéiser soigneusement.
- ◆ Maintenir une agitation pendant toute la durée du tirage.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton 15 x 1 kg.

## 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.