

# ADJUVANT 83 LIQUIDE

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.

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ 6 cL d'**ADJUVANT 83** par hL de vin à tirer et pour un ensemencement initial compris entre 1 et 2 millions de cellules par mL de vin à tirer.
- ◆ Compléter l'action de clarification par une addition de 6 cL/hL de TANIN-TIRAGE.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE

## MODE D'EMPLOI

*à respecter scrupuleusement*

- ◆ L'**ADJUVANT 83** doit être incorporé sur le levain.
- ◆ Séparer la quantité de levain nécessaire.
- ◆ Mesurer la quantité d'adjuvant et la diluer encore par deux avec de l'eau (jamais de vin).
- ◆ Incorporer à la cuve de levain à l'aide d'une pompe centrifuge munie d'un raccord de collage.
- ◆ Effectuer un remontage
- ◆ Ouvrir lentement le raccord de collage afin d'aspirer l'adjuvant sur la totalité du volume de la cuve de levain.
- ◆ Maintenir le vin très énergiquement agité pendant l'addition des produits et pendant le cours du tirage.
- ◆ Utiliser de préférence un agitateur à arbre creux, branché sur une vanne à rideau.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacons de 1 L - carton de 15 x 1 L.
- ◆ Bidons de 5 L - carton de 4 x 5 L.
- ◆ Bidons de 10 L.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ Respecter la date limite d'utilisation avant ouverture.