

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.



**STATION
OENOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**

MODE D'EMPLOI

Il est indispensable de préparer préalablement une suspension liquide dans de l'eau

Pour la mise en suspension de l'**ADJUVANT 83**, utiliser de préférence une cuve équipée d'un agitateur central. Pour des suspensions de petit volume, utiliser une perceuse électrique (tournant à environ 200 tours par minute) équipée d'une hélice.

Pour une préparation de 100L de suspension d'**ADJUVANT 83** :

- ◆ Apporter dans la cuve, 80L **d'eau du réseau froide** (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.
- ◆ Saupoudrer l'**ADJUVANT 83** sur l'eau en agitation à la dose de **40g/L**, soit 4kg de poudre.
- ◆ Laisser en agitation pendant 1 heure.
- ◆ Après une heure d'agitation, arrêter l'agitation, puis compléter le volume à 100L avec de l'eau, agiter encore pendant 5 minutes.
- ◆ Laisser reposer **24 à 48 heures** pour bien laisser gonfler la préparation.
- ◆ Avant l'utilisation ou le conditionnement en attente d'utilisation, reprendre et maintenir l'agitation.
- ◆ Si la préparation doit être utilisée au delà de la semaine, ajouter 7mL de Baktol 150/L d'Adjuvant Liquide.

Utiliser la suspension liquide à raison de 6 à 8 cL/hL (60 à 80mL/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.