

ADJUVANT 84 LIQUIDE

Bentonite - Alginate

CLARIFICATION DU VIN EN BOUTEILLE APRES SECONDE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT 84** 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.
- ◆ C'est un assemblage équilibré, très élaboré de colloïdes minéraux (bentonites) et de colloïdes organiques (alginates - autorisé depuis le 1er septembre 1985).
- ◆ 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 entièrement originaux.
- ◆ L'alginate complète l'action des bentonites et rassemble le complexe levure-bentonite en une masse gélifiée très cohérente et très glissante.
- ◆ Dès qu'il est injecté dans le vin, l'**ADJUVANT 84** flocule et rassemble toutes les parties du trouble. Les levures sont énergiquement retenues dans les flocons. A la mise des bouteilles sur lattes, l'**ADJUVANT 84** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Les levures sont contenues dans cette couche et s'y multiplient.
- ◆ Après 4 mois de repos sur lattes, le dépôt ressemble à une pellicule qui tapisse la bouteille sur une largeur de 5 cm. Cette pellicule se roule sur les bords.

MODE D'ACTION

- ◆ Au cours des opérations manuelles ou mécaniques de transport de palettes ou de pointage, cette pellicule se fragmente légèrement et grossièrement, sans jamais donner de ces particules très fines qui troublent le vin.
- ◆ A ce stade, toutes les opérations doivent donc se faire impérativement en douceur afin de ne pas pulvériser le dépôt. Le poignettage classique devient inutile, voir préjudiciable.
- ◆ Au remuage, l'**ADJUVANT 84** glisse rapidement 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

- ◆ 8 cL d'**ADJUVANT 84** 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.

MODE D'EMPLOI

Mode d'emploi à respecter scrupuleusement

- ◆ L'**ADJUVANT 84** doit être incorporé sur le levain.
 - Séparer la quantité de levain nécessaire.
 - Mesurer la quantité nécessaire d'**ADJUVANT 84** et la diluer par deux avec de l'eau froide. Incorporer lentement et régulièrement la suspension diluée à l'aide d'une pompe doseuse automatique de tirage ou à l'aide d'un raccord de collage monté à l'aspiration d'une pompe centrifuge. Dans ce deuxième cas, établir un circuit de pompage entre le bas et le haut de la cuve et aspirer lentement l'adjuvant par le raccord de collage.
 - Ne jamais ajouter l'**ADJUVANT 84**, au seau par le haut de la cuve.
 - Pomper le mélange levain-Adjuvant dans la cuve de vin contenant déjà la liqueur.
 - Maintenir le vin agité pendant l'addition des produits et pendant le cours du tirage.
 - Utiliser, si nécessaire, un agitateur.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon 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.