

# ADJUVANT 92 POUDRE

**Bentonite - Alginate**

**ADJUVANT DE DERNIERE GENERATION  
DEPOT PELLICULE - REMUAGE FACILE ET RAPIDE**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT 92** est un **adjuvant de remuage** de dernière génération. Il contient des colloïdes alginiques et des colloïdes minéraux.  
Les colloïdes alginiques rassemblent les levures grâce à leurs compositions voisines de celles de certains constituants des parois cellulaires des levures. Les colloïdes minéraux alourdissent et tassent l'ensemble de la masse du dépôt. Chaque lot de chaque constituant est soigneusement contrôlé par des tests entièrement originaux.
- ◆ Dès qu'il est injecté dans le vin, l'**ADJUVANT 92** 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 92** 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.
- ◆ Le poignettage classique devient inutile, voir préjudiciable.  
Au remuage, l'**ADJUVANT 92** 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 couplée avec les TSR 504.

## COMPOSITION

- ◆ L'**ADJUVANT 92** Poudre est préparé à partir de plusieurs bentonites et alginates soigneusement sélectionnées.

## DOSE D'EMPLOI

- ◆ 3 à 4 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

Pour la mise en suspension de l'**ADJUVANT 92**, 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 92** :

- ◆ Apporter dans la cuve, 80L **d'eau du réseau froide** (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.
- ◆ Saupoudrer l'**ADJUVANT 92** 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 7mLde 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 5 kg - carton de 4 x 5 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.