

# ADJUVANT 92 POWDRE

## Bentonite - Alginate

### ZUSATZSTOFF DER LETZTEN GENERATION TRUBABLAGERUNG ALS FILM – LEICHTES UND SCHNELLES RÜTTELN

#### EIGENSCHAFTEN

- ◆ **ADJUVANT 92** ist ein für das Rütteln bestimmter Zusatzstoff der letzten Generation. Es enthält Alginat- und Mineralkolloide.  
Die Alginatkolloide führen dank ihrer Zusammensetzung, die der Zusammensetzung bestimmter Bestandteile der Hefezellwände ähnlich ist, die Hefen zusammen. Die Mineralkolloide machen die gesamte Trubmasse schwerer und drücken sie zusammen. Jede einzelne Charge eines jeden Bestandteils unterliegt dank eigens dafür entwickelter Tests einer sorgfältigen Kontrolle.
- ◆ Sobald **ADJUVANT 92** in den Wein injiziert wird, flockt es aus und führt alle Bestandteile des Trubs zusammen. Die Hefen werden wirksam in den Flocken zurückgehalten.
- ◆ Wenn die Flaschen auf Latten gelegt werden, schmiegt sich **ADJUVANT 92** an das Glas, ohne an ihm zu haften, und bildet eine isolierende Schicht. Die Hefen werden in dieser Schicht eingeschlossen und vermehren sich in ihr.  
Nach 4 Monaten Ruhezeit auf den Latten ähnelt der Trub einem Film, der die Flasche auf 5 cm Breite bedeckt; dieser Film rollt sich an der Glaswand.
- ◆ Das klassische Rütteln per Hand wird unnötig, ja sogar schädlich.  
Beim Rütteln gleitet **ADJUVANT 92** rasch in Richtung Flaschenhals, ohne dass der Film reißt und Spuren auf dem Glas hinterlässt.  
Der Zusatzstoff ist zwar sehr wirksam bei Einsatz eines Rüttelpulvs, seine Formel wurde jedoch in Hinblick auf ultraschnelles Rütteln, das mit der GYROPALETTE-Methode in Verbindung mit den TSR 504 erreicht wird, entwickelt.

#### ZUSAMMENSETZUNG

- ◆ Bei **ADJUVANT 92** Poudre handelt es sich um ein Präparat auf der Grundlage mehrerer sorgfältig ausgewählter Bentonite und Alginate.

#### EINZUSETZENDE DOSIS

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ 3 bis 4 g Pulver pro hl abzufüllenden Weins beim Zusetzen von durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Hefezellen pro ml im abzufüllenden Wein.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Es ist unbedingt notwendig, vorher eine flüssige Suspension in Wasser anzusetzen.

Um aus **ADJUVANT 92** eine Suspension herzustellen, am besten einen mit einem zentralen Rührwerk ausgerüsteten Tank benutzen. Für kleinere Suspensionsmengen, ist ein mit einem Rührpaddel ausgerüsteteres elektrisches Rührwerk zu benutzen (200 Umdrehungen/Min).

Für 100L- **ADJUVANT 92** Suspension- Präparat :

- ◆ 80L kaltes Trinkwassers in Tank einleiten (Achtung ! Niemals in Wein ansetzen !). Wasser umrühren.
- ◆ **ADJUVANT 92** auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis **40g/L** (oder 4kg Pulvers )streuen.
- ◆ 1 Stunde lang umrühren lassen.
- ◆ Dann, das Volumen bis 100L mit Wasser ergänzen, und noch während 5 Minuten unmrühren.
- ◆ **24 bis 48 Stunden** lang ruhen lassen, um das Präparat gut aufquellen zu lassen.
- ◆ Vor der Benutzung oder dem Konditionieren vor der Anwendung wieder mit dem Rühren beginnen.
- ◆ Wenn das Präparat länger als Woche eingesetzt werden soll, mit 7mL Baktol 150 /L Flüssigen Zusatzstoff stabilisieren.

Die flüssige Suspension in einer Dosierung von 6 bis 8cL pro hL (60 bis 80mL/hL) abzufüllenden Weins einsetzen.

Vor dem Gebrauch erneut verdünnen, und zwar mit der gleichen Menge kalten Wassers.

Die gewünschte Fermentmenge mit der richtigen Zusatzstoffdosis mischen und mit Hilfe einer Venturieinrichtung zugeben. Ca. 30 Minuten lang einwirken lassen.

Dann das Gemisch Hefe + Zusatzstoff dem Gemisch Wein + Likör begeben.

Sorgfältig homogenisieren.

Für ständiges Umrühren während des gesamten Abfüllungszeitraums sorgen.

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.