

ADJUVANT MC POUDRE

A base d'un assemblage de bentonites pures

CLARIFICATION DU VIN EN BOUTEILLE APRES SECONDE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT MC** permet la **clarification du vin après la seconde fermentation en bouteilles**. Il rassemble le dépôt en vue du remuage sur pupitre et avec des remueurs automatisés types Gyropalette®.
- ◆ L'**ADJUVANT MC** est un assemblage équilibré, de différentes qualités de bentonites pharmaceutiques.
- ◆ La mise en oeuvre de bentonites de provenances différentes permet de réduire les inégalités de lots et surtout de rassembler les qualités les plus précieuses des bentonites.
- ◆ A la mise des bouteilles sur lattes, l'**ADJUVANT MC** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Lors du remuage 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 rapides que l'on obtient avec des remueurs automatisés types Gyropalette®.
- ◆ Le tassement du dépôt de remuage est important et permet d'éviter de faire des glaçons trop volumineux au dégorgement.

COMPOSITION

- ◆ Bentonite pure (montmorillonite sodique).

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 3.5 à 5.5 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 MC**, 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 MC** :

- ◆ Apporter dans la cuve, 80L **d'eau du réseau froide** (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.
- ◆ Saupoudrer l'**ADJUVANT MC** sur l'eau en agitation à la dose de **45g/L**, soit 4,5kg 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 **48 à 72 heures** pour bien laisser gonfler la préparation.
- ◆ Avant chaque 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 8 à 12 cL/hL (80 à 120mL/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 20kg

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.