

ADJUVANT MC POUDRE

Auf Basis einer Kombination reiner Bentonite

KLÄRUNG DES WEINES IN DER FLASCHE NACH DER ZWEITEN GÄRUNG

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Mit **ADJUVANT MC** kann der Wein in Flaschen nach der zweiten Gärung geklärt werden. Zum Sammeln des Hefesatzes als Vorbereitung für das Rütteln auf dem Rüttelpult oder mit automatischen Rüttelpulten des Typs Gyropalette®.
- ◆ **ADJUVANT MC** ist eine ausgeglichene Mischung pharmazeutischer Bentonite verschiedener Qualitätsstufen.
- ◆ Der Einsatz von Bentoniten verschiedenen Ursprungs ermöglicht die Reduzierung von Ungleichheiten zwischen Serien und vor allem die Verbindung der höchstwertigsten Bentonit-Qualitätsstufen.
- ◆ Wenn die Flaschen auf Latten gelegt werden, schmiegt sich **ADJUVANT MC** an das Glas, ohne an ihm zu haften, und bildet eine isolierende Schicht. Beim Rütteln wird die Hefe auf konsequente Art und Weise und ohne Spuren auf der Glasflasche zu hinterlassen in den Flaschenhals geleitet. Auf Rüttelpulten ist es höchstwirksam, seine Formel wurde jedoch für ein schnelles Rütteln, wie man es mit automatisierten Rüttelpulten des Typs Gyropalette® erreicht, entwickelt.
- ◆ Das Absetzen des Hefesatzes beim Rütteln ist von grosser Bedeutung und trägt dazu bei, dass die Eiswürfel beim Degorgieren nicht zu gross werden.

ZUSAMMENSETZUNG

- ◆ Reiner Bentonit (Natrium-Montmorillonit)

EINZUSETZENDE DOSIS

- ◆ 3.5 bis 5.5 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 **ADJUVANT MC** als Suspension zu machen, lieber einen mit einem zentralen Rührwerk ausgerüsteten Tank zu benutzen. Für kleinen Suspensionen, ein mit einem Rührpaddel ausgerüsteten elektrischen Rührwerk benutzen (200 Umdrehungen/Min.)

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

- ◆ 80L **kalten Wassers des Netzes** im Tank einleiten (Achtung! Niemals in Wein ansetzen!). Wasser umrühren.
- ◆ **ADJUVANT MC** auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis **45g/L** (oder 4.5kg Pulvers)streuen.
- ◆ 1 Stunde lang umrühren lassen.
- ◆ Dann, das Volumen bis 100L mit Wasser ergänzen, und noch während 5 Minuten umrühren.
- ◆ **48 bis 72 Stunden** lang ruhen lassen, um das Präparat gut aufquellen zu lassen.
- ◆ Vor jedem Gebrauch erneut und kontinuierlich schütteln.
- ◆ Wenn das Präparat jenseits der Woche benutzt sein soll, 7mL Baktol 150 /L Flüssigen Zusatzstoff zusetzen.
- ◆ Die flüssige Suspension in einer Dosierung von 8 bis 12 cL pro hL (80 bis 120mL/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 eines Zuführhahns zugeben. Ca. 30 Minuten lang einwirken lassen.
- ◆ Dann das Gemisch Hefe + Zusatzstoff dem Gemisch Wein + Likör beigegeben.
- ◆ Sorgfältig homogenisieren.
- ◆ Für ständiges Umrühren während des gesamten Abfüllungszeitraums sorgen.

VERPACKUNG

- ◆ Sack 20 kg

LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen!