

# ADJUVANT M.O. LIQUIDE

## CLARIFICATION DES VINS, EN BOUTEILLES, EN METHODE CHAMPENOISE.

### Bentonites sélectionnées – Alginate

(Stabilisant : E 228 = SO<sub>2</sub> : 0,1 %)

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT M.O. LIQUIDE** est un adjuvant de remuage de dernière génération. Les colloïdes alginiques rassemblent les levures grâce à une composition voisine de celle de certains constituants des parois cellulaires des levures. Les colloïdes minéraux alourdissent et tassent l'ensemble de la masse du dépôt. Chaque lot, de chacun des constituants, est soigneusement contrôlé par des tests entièrement originaux.
- ◆ Dès qu'il est injecté, l'**ADJUVANT M.O. LIQUIDE** 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 M.O. LIQUIDE** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche qui isole les levures du verre. Les levures sont contenues dans cette couche et s'y multiplient.  
Après 4 mois de repos sur lattes, le dépôt présente une grande cohérence. Les fragments de dépôt sont lourds et ne comportent pas d'éléments fins.
- ◆ Le poignettage classique devient inutile, voir préjudiciable.  
Au remuage, l'**ADJUVANT M.O. LIQUIDE** glisse rapidement vers le col, d'une façon cohérente et sans laisser de traces sur le verre.  
Il est d'une égale efficacité, tant pour le remuage manuel que pour le remuage automatique.
- ◆ L'**ADJUVANT M.O. LIQUIDE** est un adjuvant de remuage prêt à l'emploi. Son caractère thixotrope lui donne un aspect légèrement gélifié au repos. Pour l'utilisation il suffit d'agiter énergiquement le bidon avant chaque utilisation. Il retrouve immédiatement sa fluidité.

#### DOSES D'EMPLOI

- ◆ 6 à 8 centilitres par hectolitre de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 millions de cellules par millilitre de vin.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE

## MODE D'EMPLOI

- ◆ **Agiter énergiquement le bidon avant chaque prélèvement. L'ADJUVANT M.O. LIQUIDE** étant un liquide thixotrope une légère gélification se forme au repos. L'agitation rétablit la fluidité.
- ◆ Diluer l'**ADJUVANT M.O.LIQUIDE** dans un volume égal d'eau froide. Ne jamais utiliser de vin.
- ◆ L'**ADJUVANT M.O.LIQUIDE** doit être incorporé sur le levain.
- ◆ Injecter la quantité nécessaire d'adjuvant dans la quantité correspondante de levain préalablement isolé dans une petite cuve. Utiliser un DOSACOL (raccord de collage).
- ◆ Ensuite, le levain ayant reçu l'adjuvant sera injecté dans le vin de la cuve de tirage. Utiliser également un DOSACOL pour cette opération.
- ◆ Maintenir l'agitation pendant la durée du tirage.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 10 litres

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.