

# ADJUVANT M.O. Poudre

Bentonites sélectionnées – Alginate

## CLARIFICATION DES VINS EN BOUTEILLES EN METHODE CHAMPENOISE

### CARACTERISTIQUES

- ◆ L'**ADJUVANT M.O. POUDRE** 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.** floccule 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.** 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 comportent très peu d'éléments fins.
- ◆ Le poignettage classique devient inutile, voir préjudiciable.  
Au remuage, l'**ADJUVANT M.O.** 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.

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ 4 grammes de poudre par hectolitre de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 millions de cellules par millilitre de vin.

### MODE D'EMPLOI

Il est indispensable de préparer au préalable une suspension dans de l'eau

Pour la mise en suspension de l'**ADJUVANT M.O.**, utiliser de préférence une cuve munie 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 M.O.** :

- ◆ Apporter dans la cuve, 80L d'**eau du réseau froide** (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.
- ◆ Saupoudrer l'**ADJUVANT M.O.** poudre sur l'eau en agitation à la dose de **50g/L**, soit 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 **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 7 mLde 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

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

- ◆ Sachet de 1 kg - carton de 20 x 1 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.