

ADJUVANT-M.O. Poudre

Ausgewähltes Bentonit – Alginat

KLÄRUNG VON SCHAUMWEIN (FLASCHENGÄRUNG NACH DEM TRADITIONELLEN VERFAHREN) IN DER FLASCHE

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **ADJUVANT M.O.** ist ein hochmoderner Hilfsstoff, der das Rütteln von Schaumwein erleichtert. Die Alginat-Kolloide binden die Hefen, weil sie ähnlich aufgebaut sind wie Bestandteile der Zellwände der Hefen. Die mineralischen Kolloide verdichten das Hefedepot und machen es schwerer. Sowohl das Alginat als auch das Bentonit unterliegen einer ständigen Kontrolle mit eigens zu diesem Zweck entwickelten Tests.
- ◆ Sofort nach der Zugabe flockt **ADJUVANT M.O.** aus und bindet alle für die Trübung verantwortlichen Stoffe. Die Hefen sind fest in den Flocken eingeschlossen.
- ◆ Sobald die Flasche liegt, kleidet **ADJUVANT M.O.** sie wie eine Schutzschicht aus, ohne jedoch am Glas zu kleben. Die Hefen sind in dieser Schicht eingeschlossen und vermehren sich dort. Nach vier Monaten Hefesatzlagerung ist das Depot sehr kompakt; seine Bestandteile sind schwer und körnig.
- ◆ Das früher übliche Schütteln von Hand wird überflüssig. Beim Rütteln gleitet **ADJUVANT M.O.** rasch in den Flaschenhals, wobei es kompakt bleibt und keine Spuren auf dem Glas hinterlässt. Es ist beim manuellen Rütteln genauso wirksam wie beim automatischen Rütteln.

EINZUSETZENDE DOSIS

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ 4 Gramm Pulver auf einen Hektoliter Grundwein bei durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Zellen pro Milliliter Wein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

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

Um aus **ADJUVANT 83** 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 M.O.** Suspension- Präparat :

- ◆ 80L **kalt**es **Drinkwassers** in Tank einleiten (Achtung! Niemals in Wein ansetzen !). Wasser umrühren.
- ◆ **ADJUVANT M.O.** auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis **50g/L** (oder 5 kg 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 8 cL pro hL (60 bis 80 mL/hL) abzufüllenden Weins einsetzen.

Die gewünschte Fermentmenge mit der erforderlichen **ADJUVANT M.O.** Dosis mischen mit Hilfe eines DOSACOL (Venturieinrichtung) zugeben.

Danach, diese Lösung, ebenfalls mit Hilfe eines DOSACOL, in den übrigen Grundwein zusetzen.

Während der Tirage ständig rühren.

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.