

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

- ◆ 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 **ADJUVANT M.O.** 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 M.O.** Suspension- Präparat :

- ◆ 80L **kalten Wassers des Netzes** im 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 in der Benutzungserwartung, das Umrühren wieder anfangen und halten.
- ◆ Wenn das Präparat jenseits der Woche benutzt sein soll, 7mL Baktol 150 / L Flüssigen Zusatzstoff zusetzen.

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 zugeben.

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

Während der Tirage ständig rühren.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel à 1 kg – Karton mit 20 x 1 kg.

LAGERUNG

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