



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83 LIQUIDE

**Auf der Grundlage äußerst reinen Bentonits
Klärung des weines in der flasche nach der zweiten gärung**

MERKMALE

Mit **ADJUVANT 83** kann **der Wein in Flaschen nach der zweiten Gärung geklärt werden**. Das Produkt führt die Ablagerungen vor dem Rütteln mithilfe des Rüttelpulvs und über das GYROPALETTE-System zusammen.

ADJUVANT 83 ist eine ausgewogene und hochentwickelte Verbindung von Bentoniten und Mineralkolloiden.

Durch die Verwendung von Bentoniten unterschiedlicher Herkunft können Ungleichmäßigkeiten bei den Chargen verringert und vor allem die wertvollsten Eigenschaften der amerikanischen und kontinentalen Bentonite zusammengeführt werden.

Die eingehenden Bentonite werden mithilfe von Tests sorgfältig geprüft.

Sobald **ADJUVANT 83** in den Wein injiziert wird, flockt es aus und führt alle Bestandteile des Trubs zusammen. Die Hefen werden wirksam in den Flocken zurückgehalten.

Wenn die Flaschen auf Latten gelegt werden, schmiegt sich **ADJUVANT 83** an das Glas, ohne an ihm zu haften, und bildet eine isolierende Schicht. Die Hefen gleiten in Richtung Flaschenhals, ohne dass der Film reißt und Spuren auf dem Glas hinterlässt. Das Produkt ist zwar sehr wirksam bei Einsatz eines Rüttelpulvs, seine Formel wurde jedoch in Hinblick auf ultraschnelles Rütteln, das mit der GYROPALETTE-Methode erreicht wird, entwickelt.

DOSAGE

6 cL **ADJUVANT 83** pro hL abzufüllenden Weins beim anfänglichen Zusetzen zwischen 1 und 2 Millionen Hefezellen pro ml im abzufüllenden Wein.

Die Klärung durch Zusatz von 6 cL/hL **TANIN-TIRAGE** ergänzen.

ANWENDUNG

Bitte genauestens beachten!

ADJUVANT 83 muss dem Gäransatz zugesetzt werden.

Den benötigten Gäransatz abtrennen.

Die benötigte Menge an Zusatzstoff abmessen und erneut verdünnen, und zwar mit der gleichen Menge kalten Wassers (niemals in Wein).

Dem Gärbehälter mithilfe einer mit einem Zuführhahn ausgestatteten Zentrifugalpumpe zugeben.

Einen Umpumpvorgang vornehmen.

Zuführhahn langsam öffnen, um den Zusatzstoff anzusaugen und dem gesamten Gärbehälterinhalt zuzuführen.

Den Wein beim Zusetzen der Stoffe und während der Abfüllung sehr kräftig in Bewegung halten.

Bitte vorzugsweise Rührwerk mit Hohlwelle benutzen, das an einem Klappenverschluss angeschlossen ist.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

350/2019 - 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



VERPACKUNG

Flasche 1L - Karton 15 x 1 L
Kanister 5 L - Karton 4 x 5 L
Kanister 10 L

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Vor frost schützen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

350/2019 – 2/2