



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83 LIQUIDE

Clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación

CARACTERÍSTICAS

El **ADJUVANT 83** permite la clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación. Compacta los posos del removido en pupitre o en el sistema con GIROPALETA.

El **ADJUVANT 83** es una combinación equilibrada y muy elaborada de bentonitas y coloides minerales.

La preparación de bentonitas de distintos yacimientos permite solucionar las irregularidades debidas a la diversidad de lotes y, sobretodo, combinar las cualidades más preciadas de las bentonitas americanas y continentales.

Las materia primas son minuciosamente controladas mediante tests.

Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 83** flocula y arrastra todas las partículas responsables de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas en los flóculos.

En las botellas colocadas en las jaulas, el **ADJUVANT 83** recubre el cristal sin adherirse a él dando lugar a un lecho compacto. Las levaduras son conducidas hasta el cuello de la botella de forma coherente y sin dejar trazas sobre el vidrio. Es muy eficaz en pupitre, pero su fórmula ha sido especialmente concebida de cara a los removidos ultrarápidos que se realizan con la GIROPALETA.

DOSIFICACIÓN

6 cL de **ADJUVANT 83** por hL de vino a tratar (o sea 60 mL/hL o 600 mL/1000L) y para una siembra inicial de levaduras comprendida entre 1 y 2 millones de células por mililitro de vino que va a ser embotellado.

Completar la clarificación mediante la adición de 6 cL/hL (o sea 60 mL/hL o 600mL/1000L) de **CLAR T TIRAGE**.

MODO DE EMPLEO

Respetar rigurosamente

El **ADJUVANT 83** debe ser añadido junto con las levaduras.

Separar la cantidad necesaria de levaduras.

Calcular la cantidad necesaria de adyuvante y diluirla a la mitad con agua (nunca con vino).

Añadir al recipiente de levaduras con una bomba centrífuga provista de un dispositivo para clarificantes.

Realizar un remontado.

Abrir lentamente el dispositivo para clarificantes con el fin de repartir el adyuvante sobre la totalidad del depósito de levaduras.

Mantener el vino fuertemente agitado durante la adición de estos productos y durante todo el tiraje.

Utilizar preferiblemente un agitador de brazos cruzados colocado sobre una válvula de cierre.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

258/2020-1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



PRESENTACIÓN

Botellas de 1 litro – caja de 15 x 1 litro
Garrafas de 5 y 10 litros – caja de 4 x 5 litros
Bidón de 10 litros.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Mantener alejado del hielo.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

258/2020 – 2/2