



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83 LIQUIDE

**A base de bentonite extrêmement pure
Clarification du vin en bouteille après seconde fermentation**

CARACTERISTIQUES

ADJUVANT 83 permet la clarification du vin en bouteilles après la seconde fermentation. Il rassemble le dépôt en vue du remuage sur pupitre et par le système GYROPALETTE.

ADJUVANT 83 est un assemblage équilibré, très élaboré de bentonites et de colloïdes minéraux.

La mise en œuvre de bentonites de gisements différents permet de réduire les inégalités des lots et surtout de rassembler les qualités les plus précieuses des bentonites américaines et continentales.

Les arrivages sont soigneusement contrôlés par des tests.

Dès qu'il est injecté dans le vin, **ADJUVANT 83** flocule et rassemble toutes les particules du trouble. Les levures sont énergiquement retenues dans les flocons.

A la mise des bouteilles sur lattes, **ADJUVANT 83** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Les levures sont conduites vers le col, d'une façon cohérente, et sans laisser de traces sur le verre. Il est parfaitement efficace sur pupitre, mais sa formule a été étudiée en vue des remuages ultra-rapides que l'on obtient avec la méthode GYROPALETTE.

DOSE D'EMPLOI

6 cL d'**ADJUVANT 83** par hL de vin à tirer et pour un ensemencement initial compris entre 1 et 2 millions de cellules par mL de vin à tirer.

Compléter l'action de clarification par une addition de 6 cL/hL de **TANIN-TIRAGE**.

MODE D'EMPLOI

A respecter scrupuleusement !

ADJUVANT 83 doit être incorporé sur le levain.

Préparer la quantité de levain nécessaire.

Mesurer la quantité d'adjuvant et la diluer encore par deux avec de l'eau (**jamais de vin**).

Incorporer à la cuve de levain à l'aide d'une pompe centrifuge munie d'un raccord de collage.

Effectuer un remontage

Ouvrir lentement le raccord de collage afin d'aspirer l'adjuvant sur la totalité du volume de la cuve de levain.

Maintenir le vin très énergiquement agité pendant l'addition des produits et pendant le cours du tirage.

Utiliser de préférence un agitateur à arbre creux, branché sur une vanne à rideau.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L - carton de 15 x 1 L

Bidon de 5 L - carton de 4 x 5 L

Bidon de 10 L

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Respecter la date limite d'utilisation avant ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.