



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83 LIQUIDE

**Chiarificazione del vino in bottiglia
dopo la seconda fermentazione**

CARATTERISTICHE

L'**ADJUVANT 83** permette la **chiarificazione del vino in bottiglia, dopo la seconda fermentazione**. Consente di raggruppare il deposito in previsione del remuage su pupitre o con il sistema GYROPALETTE.

L'**ADJUVANT 83** è una miscela equilibrata, molto elaborato, di bentoniti e colloidali minerali.

L'impiego di bentoniti di giacimenti differenti permette di ridurre le variabilità dei lotti e, soprattutto, di riunire le qualità migliori delle bentoniti americane e continentali.

All'arrivo ogni lotto è scrupolosamente controllato con test specifici.

Non appena introdotto nel vino, l'**ADJUVANT 83** floccula e riunisce tutte le particelle di torbido. I lieviti sono energicamente trattenuti nei flocculi.

Durante la sosta in catasta delle bottiglie, l'**ADJUVANT 83** si deposita sul vetro, al quale però non aderisce, e forma uno strato isolante. I lieviti sono condotti verso il collo delle bottiglia in maniera uniforme, senza lasciare tracce sul vetro. **ADJUVANT 83** è perfettamente efficace su pupitre, ma la sua formula è stata studiata anche in previsione di remuage ultra rapidi, che si effettuano con il sistema GYROPALETTE.

DOSAGGIO

6 cL di **ADJUVANT 83** per hL di vino da tirare con un inoculo iniziale compreso fra 1 e 2 milioni di cellule per ml di vino da tirare.

Completare l'azione di chiarifica con un'aggiunta di 6 cL/hL di **TANIN-TIRAGE**.

MODALITA D'USO

Rispettare scrupolosamente

L'**ADJUVANT 83** deve essere incorporato al piede di lieviti.

Separare la quantità di lieviti necessaria.

Misurare la quantità di **ADJUVANT** e diluirla ancora del doppio con acqua (non utilizzare mai del vino).

Incorporare alla vasca contenete i lieviti tramite pompa centrifuga munita di un tubo Venturi.

Effettuare un rimontaggio.

Aprire lentamente la valvola del tubo Venturi per aggiungere l'**ADJUVANT** sul volume complessivo del piede dei lieviti.

Mantenere il vino agitato molto energicamente durante l'introduzione del prodotto e durante il tiraggio.

Utilizzare preferibilmente un agitatore ad albero cavo, innestato sulla valvola della vasca.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

258/2020 – 1/2



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 1 L - cartone da 15 x 1 L.

Taniche da 5 L - cartone da 4 x 5 L.

Taniche da 10 L.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori. Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

258/2020 – 2/2