



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83 LÍQUIDO

**À base de bentonite extremamente pura
Clarificação do vinho engarrafado após a segunda fermentação**

CARACTERÍSTICAS

ADJUVANT 83 permite a clarificação do vinho em garrafa após a segunda fermentação. Reúne o depósito com vista à *remuage* em *pupitre* e através do sistema GYROPALETTE®.

ADJUVANT 83 é uma mistura equilibrada e bem elaborada de bentonites e coloides minerais.

A utilização de bentonites de diferentes jazidas permite reduzir as desigualdades dos lotes e sobretudo reunir as qualidades mais preciosas das bentonites americanas e continentais.

À chegada, as remessas são cuidadosamente controladas através de testes.

Assim que é injetado no vinho, o **ADJUVANT 83** floclula e recolhe todas as partículas de turbidez. As leveduras são vigorosamente retidas nos flocos.

Quando as garrafas são colocadas sobre ripas, o **ADJUVANT 83** reveste o vidro sem lhe aderir e forma uma camada isolante. As leveduras são conduzidas para o gargalo, de forma coerente e sem deixar vestígios no vidro. É perfeitamente eficaz em *pupitre*, mas a sua fórmula foi estudada com vista à *remuage* ultrarrápida obtida com o método GYROPALETTE®.

DOSAGEM

6 cL de **ADJUVANT 83** por hL de vinho destinado à tiragem e para uma inoculação inicial entre 1 e 2 milhões de células por mL de vinho de tiragem.

Completar a ação de clarificação acrescentando 6 cL/hL de **TANIN-TIRAGE**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A seguir rigorosamente!

ADJUVANT 83 deve ser incorporado no agente fermentador.

Preparar a quantidade necessária de agente fermentador.

Medir a quantidade de adjuvante e diluí-lo novamente numa proporção de 1:2 com água (**nunca utilizar vinho**).

Incorporar no tanque de agente fermentador utilizando uma bomba centrífuga munida de uma conexão de colagem.

Efetuar uma remontagem.

Abrir lentamente a conexão de colagem para aspirar o adjuvante em todo o volume do tanque de agente fermentador.

Manter o vinho em agitação muito vigorosa ao adicionar os produtos e durante toda a tiragem.

De preferência, utilizar um agitador de eixo oco ligado a uma válvula de cortina.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Garrafa de 1 L - Caixa de 15 x 1 L

Bidão de 5 L - Caixa de 4 x 5 L

Bidão de 10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e selada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Proteção anti-congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.