

# ADJUVANT 83

---

## Auf der Grundlage äußerst reinen Bentonits Klärung des Weines in der Flasche nach der zweiten Gärung

### MERKMALE

---

**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.

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 Rüttelpulvers, seine Formel wurde jedoch in Hinblick auf ultraschnelles Rütteln, das mit der GYROPALETTE-Methode erreicht wird, entwickelt.

### ŒNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

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.

### ANWENDUNGSBEREICHE

---

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

### DOSAGE

---

2 bis 3 g Pulver pro hl abzufüllenden Weins beim Zusetzen von durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Hefezellen pro ml im abzufüllenden Wein.

### ANWENDUNG

---

Es ist unbedingt notwendig, vorher eine flüssige Suspension in Wasser anzusetzen.

Um **ADJUVANT 83** als Suspension zu machen, lieber einen mit einem zentralen Rührwerk ausgerüsteten Tank zu benutzen. Für kleinen Suspensionen, ein mit einem Rührpaddel ausgerüsteten elektrischen

Rührwerk benutzen (200 Umdrehungen/Min.)

Für 100L- **ADJUVANT 83** Suspension- Präparat:

80L kalten Wassers des Netzes im Tank einleiten (Achtung! Niemals in Wein ansetzen!). Wasser umrühren.

- **ADJUVANT 83** auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis 30 g/L (oder 3kg Pulvers )streuen.
- 1 Stunde lang umrühren lassen.
- Dann, das Volumen bis 100L mit Wasser ergänzen, und noch während 5 Minuten unmrühren.
- **24 bis 48 Stunden** lang ruhen lassen, um das Präparat gut aufquellen zu lassen.
- Vor der Benutzung oder dem Konditionieren in der Benutzungserwartung, das Umrühren wieder anfangen und halten.
- Wenn das Präparat jenseits der Woche benutzt sein soll, 7mL Baktol 150 /L Flüssigen Zusatzstoff zusetzen.

Die flüssige Suspension in einer Dosierung von 6 bis 8 cL pro hL (60 bis 80 mL/hL) abzufüllenden Weins einsetzen.

Vor dem Gebrauch erneut verdünnen, und zwar mit der gleichen Menge kalten Wassers.

Die gewünschte Fermentmenge mit der richtigen Zusatzstoffdosis mischen und mit Hilfe eines Zuführhahns zugeben. Ca. 30 Minuten lang einwirken lassen.

Dann das Gemisch Hefe + Zusatzstoff dem Gemisch Wein + Likör begeben.

Sorgfältig homogenisieren.

Für ständiges Umrühren während des gesamten Abfüllungszeitraums sorgen.

#### **Sicherheitsvorkehrungen:**

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

#### **VERPACKUNG**

---

Sack 1 kg - Karton 15 x 1 kg.

#### **LAGERUNG**

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*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.*