



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83

**A base de bentonita extremadamente pura
Clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación**

CARACTERÍSTICAS

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.

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.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

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.

APLICACIONES

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.

DOSIFICACIÓN

2 ó 3 gramos de polvo por hectólitro de vino a embotellar para una siembra media de 1 a 1.5 millones de células por mL en el vino.

MODO DE EMPLEO

Es indispensable preparar previamente una suspensión líquida en agua.

Para la puesta en suspensión del **ADJUVANT 83**, utilizar un depósito equipado de un agitador central.

Para suspensiones de pequeño volumen, utilizar un percutor eléctrico (200 rev/min) equipado de una hélice.

Para una preparación de 100 L de suspensión de **ADJUVANT 83** :

- Poner en el depósito, 80 L de agua fría (jamás utilizar vino). Poner el agua en agitación.
- Espolvorear 30 g/L de **ADJUVANT 83** sobre el agua en agitación, o sea 3 Kg de polvo.
- Dejar en agitación durante 1 hora.

354/2016-1/2

- Después de 1 hora de agitación, parar la agitación, y completar el volumen a 100 L con agua, agitar una vez más durante 5 minutos.
- Dejar reposar 24 a 48 horas para que la preparación hinche bien.
- Antes de la utilización, o del embotellado en espera de la utilización, agitar de nuevo y mantener la agitación.
- Si la preparación debe ser utilizada más allá de la semana, añadir 7 mL de Baktol 150/L de Adjuvant Liquido.

Utilizar la suspensión líquida a razón de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vino a embotellar.

Diluir aún por dos con agua fría antes de utilizar.

Separar la cantidad necesaria de fermento para el tiraje y añadirle la cantidad necesaria de adyuvante con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.

Mantener en contacto durante aproximadamente 30 minutos. Seguidamente añadir la mezcla adyuvante + levaduras a la mezcla vino+licor. Homogeneizar cuidadosamente.

Mantener agitando durante todo el embotellado.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 1 kg - caja de 15 x 1 kg.

CONSERVACIÓN

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

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están 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.