



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# ADJUVANT 83

## Clarification du vin en bouteille après seconde fermentation

### CARACTERISTIQUES

L'**ADJUVANT 83 POUDRE** 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.

A la mise des bouteilles sur lattes, l'**ADJUVANT 83 POUDRE** 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.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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

### APPLICATIONS

- L'**ADJUVANT 83 POUDRE** 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.

### DOSE D'EMPLOI

2 à 3 g de poudre par hL de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 million de cellules par mL dans le vin à tirer.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

### MODE D'EMPLOI

Il est indispensable de préparer préalablement une suspension liquide dans de l'eau.

Pour la mise en suspension de l'**ADJUVANT 83 POUDRE**, utiliser de préférence une cuve équipée d'un agitateur central. Pour des suspensions de petit volume, utiliser une perceuse électrique (tournant à environ 200 tours par minute) équipée d'une hélice.

Pour une préparation de 100 L de suspension d'**ADJUVANT 83 POUDRE** :

Apporter dans la cuve 80 L d'eau du réseau froide (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.

Saupoudrer l'**ADJUVANT 83 POUDRE** sur l'eau en agitation à la dose de 30 g/L, soit 3 kg de poudre.

Laisser en agitation pendant 1 heure.

Après une heure d'agitation, arrêter l'agitation, puis compléter le volume à 100 L avec de l'eau, agiter encore pendant 5 minutes.

Laisser reposer 24 à 48 heures pour bien laisser gonfler la préparation.

Avant l'utilisation ou le conditionnement en attente d'utilisation, reprendre et maintenir l'agitation.

350/2019 – 1/2



**STATION**  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



Si la préparation doit être utilisée au delà de la semaine, ajouter 7 mL de **Baktol 150/L** d'Adjuvant Liquide.  
Utiliser la suspension liquide à raison de 6 à 8 cL/hL (60 à 80 mL/hL) de vin à tirer.  
Diluer encore par deux avec de l'eau froide avant l'emploi.  
Séparer la quantité de ferment nécessaire au tirage et y incorporer la quantité nécessaire d'adjuvant à l'aide d'un raccord de collage. Maintenir le contact pendant 30 minutes environ.  
Ensuite, incorporer le mélange levure + adjuvant au mélange vin + liqueur.  
Homogénéiser soigneusement.  
Maintenir une agitation pendant toute la durée du tirage.

**Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

**CONDITIONNEMENT**

---

Sac de 1 kg - Carton 15 x 1 kg.

**CONSERVATION**

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*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.*