



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 83

Chiarificazione del vino in bottiglia dopo la seconda fermentazione

CARATTERISTICHE

L'**ADJUVANT 83** è una miscela equilibrata, molto elaborata, di bentoniti e colloidali minerali. L'impiego di bentoniti di giacimenti differenti permette di ridurre la 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. 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 bottiglie in maniera uniforme, senza lasciare tracce sul vetro.

PROPRIETA ENOLOGICHE

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

APPLICAZIONI

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.

DOSAGGIO

ADJUVANT 83 polvere : 2 a 3 g/hL di vino da tirare, per un inoculo medio da 1 a 1,5 milioni di cellule per mL nel vino da tirare.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITA D'USO

È essenziale per preparare preventivamente una sospensione liquida in acqua. Per la sospensione del **ADJUVANT 83 POUDRE**, utilizzare preferibilmente un serbatoio dotato di agitatore centrale. Per sospensioni di piccolo volume, utilizzando un trapano (rotante a 200 rpm) equipaggiato con un'elica

.Per una preparazione di 100 litri di sospensione di **ADJUVANT 83**:

Versare nel serbatoio, 80 litri di acqua di rubinetto fredda (mai utilizzare vino).

Mettere l'acqua in agitazione.

Cospargere **ADJUVANT 83** nell'acqua in agitazione alla dose di 30 g/L, ossia 3 kg di polvere. Mantenere in agitazione per 1 ora.

Dopo un'ora di agitazione, fermare l'agitatore, quindi completare con acqua il volume fino a 100 litri; agitare per altri 5 minuti.

Fare riposare dalle 24 alle 48 ore per un ottimo rigonfiamento della preparazione.

Prima dell'utilizzo o del confezionamento in attesa dell'utilizzo, riomogeneizzare e mantenere in agitazione.

354/2016-1/2

Se la preparazione non dovesse essere utilizzata in settimana, aggiungere 7 ml di Baktol 150 per litro di coadiuvante liquido.

Utilizzare la sospensione liquida in dosi da 6 ad 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) di vino da imbottigliare per la presa di spuma.

Diluire a metà con acqua fredda, prima dell'uso.

Preparare la quantità di pied de cuve necessaria alla presa di spuma ed incorporare l'opportuna quantità di coadiuvante mediante un tubo di Venturi.

Lasciare riposare per 30 minuti circa. In seguito, incorporare la miscela pied de cuve + coadiuvante alla miscela vino con il liqueur.de tirage Omogeneizzare con cura.

Mantenere in agitazione per tutta la durata del riempimento.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg - cartone di 15 pz da 1 kg.

CONSERVAZIONE

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

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.