



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



## ADJUVANT 83

---

### Clarificação do vinho na garrafa Após a segunda fermentação

#### CARACTERÍSTICAS

---

O **ADJUVANT 83 PÓ** é uma assemblagem equilibrada e altamente elaborada, de bentonites e de coloides minerais.

A aplicação de bentonites de diferentes jazigos, ajudam a reduzir a desigualdade dos lotes e, sobretudo, reúne as qualidades mais preciosas das bentonites americanas e continentais. Quando chegam, são cuidadosamente controladas através de testes.

Quando as garrafas são dispostas em cave na horizontal, o **ADJUVANT 83 PÓ** reveste o vidro interior da garrafa sem aderência na mesma, formando, assim, uma camada isolante. As leveduras são conduzidas em direção ao gargalo, de forma agregada, se acumulam sem deixar vestígios no vidro.

#### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Logo após ter sido adicionado no vinho, o **ADJUVANT 83 PÓ** floccula e reúne todas as partículas da turbidez.
- As leveduras são vigorosamente retidas nos flocos.

#### APLICAÇÕES

---

- O **ADJUVANT 83 PÓ** permite a clarificação do vinho na garrafa após a segunda fermentação. Ele reúne os sedimentos contidos na garrafa tendo em vista o processo de *remuage* em *pupitre* e pelo sistema de *GYROPALETTE* (*remuage* mecânica).

#### DOSAGEM

---

2 a 3 g de pó por hL de vinho a ser engarrafado, para uma inoculação média de 1 a 1,5 milhões de células por mililitro de vinho a engarrafar.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: nenhuma.

#### INSTRUÇÕES DE USO

---

Primeiramente é indispensável preparar previamente uma suspensão líquida na água.

Para a preparação da suspensão do **ADJUVANT 83 PÓ**, utilizar de preferencialmente uma cuba equipada com um misturador central. Para suspensões de pequenos volumes, utilizar uma furadeira elétrica (girando cerca de 200 voltas por minuto) equipada com uma hélice.

Para uma preparação de 100 L de suspensão do **ADJUVANT 83 PÓ**:

Colocar na cuba 80 L de água fria (nunca utilizar vinho). Começar a mexer a água.

Depois, polvilhe o **ADJUVANT 83 PÓ** na água mexendo sempre, dose a ser usada é de 30 g/L, ou seja, 3 kg de pó.

Mexer durante 1 hora.

096/2018 – 1/2



**STATION**  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



Depois de mexer durante uma hora, parar de mexer e completar o volume com água para obter 100 L, mexa novamente durante 5 minutos.

Deixar em repouso durante 24 a 48 horas para permitir que a preparação inche.

Antes de utilizar, ou o condicionamento na espera de uso, recomeçar e manter mexendo.

Se a preparação deve ser utilizada depois de uma semana, adicionar 7 mL de **Baktol 150/L** de Adjuvante Líquido.

Utilizar a suspensão líquida à razão de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vinho a ser engarrafado.

Antes da aplicação, diluir ainda mais a solução em uma proporção de 1:2, com água fria.

Separar a quantidade de leveduras necessárias para o engarrafamento (tiragem) e incorporar a quantidade necessária de adjuvante com a ajuda de uma conexão de colagem. Manter o contato por cerca de 30 minutos.

Em seguida, incorporar a mistura de levedura + adjuvante à mistura vinho + licor.

Homogeneizar cuidadosamente.

Manter mexendo durante todo o tempo de duração do processo de tiragem (enchimento das garrafas).

#### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

#### **EMBALAGEM**

---

Saco de 1 kg - Caixa 15 x 1 kg.

#### **CONSERVAÇÃO**

---

Embalagem cheia, com selo origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*