



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 92 LIQUIDE

ZUSATZSTOFF DER LETZTEN GENERATION TRUBABLAGERUNG ALS FILM – LEICHTES UND SCHNELLES RÜTTELN

MERKMALE

ADJUVANT 92 ist ein für das Rütteln bestimmter Zusatzstoff der letzten Generation. Es enthält Alginat- und Mineralkolloide.

Die Alginatkolloide führen dank ihrer Zusammensetzung, die der Zusammensetzung bestimmter Bestandteile der Hefezellwände ähnlich ist, die Hefen zusammen. Die Mineralkolloide machen die gesamte Trubmasse schwerer und drücken sie zusammen. Jede einzelne Charge eines jeden Bestandteils unterliegt dank eigens dafür entwickelter Tests einer sorgfältigen Kontrolle.

Sobald **ADJUVANT 92** in den Wein injiziert wird, flockt es aus und führt alle Bestandteile des Trubs zusammen. Die Hefen werden wirksam in den Flocken zurückgehalten.

Wenn die Flaschen auf Latten gelegt werden, schmiegt sich **ADJUVANT 92** an das Glas, ohne an ihm zu haften, und bildet eine isolierende Schicht. Die Hefen werden in dieser Schicht eingeschlossen und vermehren sich in ihr.

Nach 4 Monaten Ruhezeit auf den Latten ähnelt der Trub einem Film, der die Flasche auf 5 cm Breite bedeckt; dieser Film rollt sich an der Glaswand.

Das klassische Rütteln per Hand wird unnötig, ja sogar schädlich.

Beim Rütteln gleitet **ADJUVANT 92** rasch in Richtung Flaschenhals, ohne dass der Film reißt und Spuren auf dem Glas hinterlässt.

Der Zusatzstoff ist zwar sehr wirksam bei Einsatz eines Rüttelpulvers, seine Formel wurde jedoch in Hinblick auf ultraschnelles Rütteln, das mit der GYROPALLETTE- Methode in Verbindung mit den TSR 504 erreicht wird, entwickelt

DOSAGE

ADJUVANT 92 benutzt man alleine, und zwar in folgender Dosierung:

8 cL (80 mL/ hL) bei abzufüllendem Wein.

Die Klärung mit **ADJUVANT 92** durch Zusatz von 6 cL/hL **TANIN-TIRAGE** und von 2 cL/hL von **COMPLEXE A.N.** ergänzen.

ANWENDUNG

Die Gebrauchsanweisung muss genauestens beachtet werden!

ADJUVANT 92 muss dem Gäransatz zugesetzt werden.

Den benötigten Gäransatz abtrennen.

Die benötigte Menge an **ADJUVANT 92** abmessen und mit der gleichen Menge kalten Wassers verdünnen.

Die verdünnte Suspension mithilfe einer automatischen, zum Abfüllen bestimmten Dosierungspumpe oder mithilfe eines Zuführhahns, der an der Ansaugstelle einer Zentrifugalpumpe anzubringen ist, langsam und gleichmäßig zuführen
Im zweiten Fall einen Pumpkreislauf zwischen dem oberen und dem unteren Teil des Gärbehälters einrichten und den Zusatzstoff über den Zuführhahn langsam ansaugen.

ADJUVANT 92 niemals von oben mit einem Eimer in den Behälter zusetzen.
Das Gemisch Gäransatz-Zusatzstoff in den Weinbehälter, der bereits Likör enthält, hineinpumpen.
Den Wein beim Zusetzen der Stoffe und während der Abfüllung in Bewegung halten.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

1 L
Kanister 10 L

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Vor frost schützen.
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.