

ADJUVANT 92 LIQUIDE

Clarificación de los vinos en botella en el método tradicional.

CARACTERÍSTICAS

El **ADJUVANT 92** es un **adyuvante** constado coloídes de tipo algínico y coloídes minerales. Los coloídes algínicos adsorben las levaduras gracias a una composición similar a la de ciertos constituyentes de la pared celular de éstas. Los coloídes minerales favorecen la sedimentación dando lugar a un sedimento compacto. Cada uno de los lotes de los constituyentes individuales es controlado rigurosamente mediante ensayos completamente originales.

Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 92** flocula y compacta todas las partículas causantes de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas dentro de los flóculos. Cuando se colocan las botellas en rima, el **ADJUVANT 92** recubre el vidrio sin adherirse a él formando un lecho aislante. Las levaduras son retenidas en este lecho donde se multiplican. Después de 4 meses en rima, el sedimento tiene forma de película y recubre la botella en una longitud de 5 cm. Esta capa se desliza por los bordes de la botella. El "poignettage" clásico resulta inútil, incluso perjudicial.

En el removido, el **ADJUVANT 92** se desliza rápidamente hacia el cuello de la botella, de forma coherente, sin dejar trazas sobre el vidrio. Es eficaz en pupitres pero su fórmula ha sido estudiada de cara a los removidos ultrarápidos realizados con la GIROPALETA acoplada a los TSR 504.

DOSIFICACIÓN

EL **ADJUVANTE 92** se utiliza sólo, en dosis de :
8 cL/hL (o sea 80 mL/hL o 800 mL/1000L) de vino para embotellar.
Completar la acción clarificante del **ADJUVANT 92** mediante una adición de 6 cL/hL (o sea 60 mL/hL o 600 mL/1000L) de **CLAR T TIRAGE** y de 2 cL/hL (o sea 20 mL/hL o 200 mL/1000L) de **COMPLEXE A.N.**

MODO DE EMPLEO

Modo de empleo a seguir rigurosamente

El **ADJUVANTE 92** debe añadirse junto con las levaduras.
Separar la cantidad necesaria de levaduras.
Pesar la cantidad necesaria de **ADJUVANT 92** y diluirla por dos con agua fría.
Añadir la suspensión diluida lenta y regularmente con la ayuda de una bomba dosificadora automática o de un dispositivo para clarificantes colocado en la aspiración de una bomba centrífuga.
En este último caso establecer un circuito de bombeo entre las partes inferior y superior del recipiente de levaduras y aspirar lentamente el adyuvante mediante el dispositivo para clarificantes.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



No añadir nunca el **ADJUVANT 92** con un cubo por la parte superior del depósito.
Adicionar la mezcla adyuvante-levaduras al depósito conteniendo ya éste el vino.
Agitar el vino durante la adición del producto y durante el embotellado.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidón de 1 litro.
Bidón de 10 litros.

CONSERVACIÓN

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

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

036/2020- 2/2