



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 92 LIQUIDE

Coadiuvante di ultima generazione
Deposito agglomerato - Remuage facile e rapido

CARATTERISTICHE

L'**ADJUVANT 92** è un **coadiuvante di remuage** composta colloidi sia alginici che minerali. I colloidi alginici raggruppano i lieviti grazie alle loro composizioni simili a quelle di alcuni costituenti delle pareti cellulari dei lieviti. I colloidi minerali appesantiscono e compattano la massa del deposito. Ogni partita di ogni costituente è accuratamente controllata con prove assolutamente originali. Appena aggiunto al vino, l'**ADJUVANT 92** floccula e raggruppa tutte le parti del torbido. I lieviti sono fortemente trattenuti dai flocculi. Al coricamento delle bottiglie sui listelli, l'**ADJUVANT 92** tappezza il vetro al quale non aderisce e forma uno strato isolante. I lieviti sono contenuti in questo strato e vi si moltiplicano. Dopo 4 mesi di riposo su listelli, il deposito rassomiglia ad una striscia che tappezza la bottiglia su una larghezza di 5 cm. I bordi di questa striscia si arrotolano. La classica rimessa in sospensione dei lieviti diventa allora inutile, anzi dannosa. Al remuage, l'**ADJUVANT 92** scivola rapidamente verso il collo in modo coeso e senza lasciare parti sul vetro. È assolutamente efficace per l'utilizzo su *pupitre*, ma la sua formula è stata studiata in previsione di remuages ultra-rapidi che si ottengono con il metodo GYROPALETTE accoppiato con i TSR 504.

DOSAGGIO

L'**ADJUVANT 92** si usa da solo, alla dose di:
8 cL (80 mL/hL) di vino da imbottigliare per la presa di spuma.
Completare l'azione di chiarifica dell'**ADJUVANT 92** con un'aggiunta di 6cL/hL di **TANIN-TIRAGE** e di 2cL/hL di **Complexe A.N.**

MODALITÀ D'USO

Queste istruzioni devono essere scrupolosamente rispettate!

L'**ADJUVANT 92** deve essere incorporato con il *piéd de cuve*.
Preparare la quantità di *piéd de cuve* necessario.
Determinare la quantità necessaria di **ADJUVANT 92** e diluirla al 50% con acqua fredda.
Incorporare lentamente e regolarmente la sospensione diluita per mezzo di una pompa dosatrice automatica di riempimento o con un tubo di Venturi montato sull'aspirazione di una pompa centrifuga.
In questo secondo caso, creare un circuito di pompaggio tra la base e la parte alta del serbatoio del *piéd de cuve* ed aspirare lentamente il coadiuvante con il tubo di Venturi.
Non aggiungere mai l'**ADJUVANT 92**, versando dal secchio nella parte alta del serbatoio.
Pompate la miscela *piéd de cuve* -coadiuvante nel serbatoio di vino che contiene già il vino pronto per la presa di spuma.
Mantenere il vino agitato durante l'aggiunta dei prodotti e durante il riempimento delle bottiglie.

Precauzioni di uso:

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

036/2020 - 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONFEZIONAMENTO

Fusto da 1 litri
Fusto da 10 litri

CONSERVAZIONE

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

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

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.

036/2020 – 2/2