



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 92

**Adyuvante de última generación
Sedimento pelliculado - removido fácil y rápido**

CARACTERÍSTICAS

El **ADJUVANT 92** es un **adyuvante para removidos** de última generación. Contiene 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.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

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 de la botella sin adherirse a él y 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 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.

APLICACIONES

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

3 ó 4 gramos de polvo por hectólitro de vino a embotellar para una siembra media de 1 a 1.5 millones de células por ml en el vino.

MODO DE EMPLEO

Es indispensable preparar previamente una suspensión líquida en agua.

Para la puesta en suspensión del **ADJUVANT 92**, utilizar un depósito equipado de un agitador central.

Para suspensiones de pequeño volumen, utilizar un percutor eléctrico (2000 rev/min) equipado de una hélice.

036/2020-1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Para una preparación de 100 L de suspensión de ADJUVANT 92:

- Poner en el depósito, 80 L de agua fría (jamás utilizar vino). Poner el agua en agitación.
- Espolvorear 40 g/L de ADJUVANT 92 sobre el agua en agitación, o sea 4 Kg de polvo.
- Dejar en agitación durante 1 hora.
- Después de 1 hora de agitación, parar la agitación, y completar el volumen a 100 L con agua, agitar una vez mas durante 5 minutos.
- Dejar reposar 24 a 48 horas para que la preparación hinche bien.
- Antes de la utilización, o del embotellado en espera de la utilización, agitar de nuevo y mantener la agitación.
- Si la preparación debe ser utilizada más allá de la semana, añadir 7mL de Baktol 150/L de Adyuvante Líquido.

Utilizar la suspensión líquida a razón de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vino a embotellar. Diluir aún por dos con agua fría antes de utilizar.

Separar la cantidad necesaria de fermento para el tiraje y añadirle la cantidad necesaria de adyuvante con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.

Mantener en contacto durante aproximadamente 30 minutos. Seguidamente añadir la mezcla adyuvante + levaduras a la mezcla vino+licor. Homogeneizar cuidadosamente.

Mantener agitando durante todo el tiraje.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 1 kg.

Bolsas de 5 kg - caja de 4 x 5 kg.

CONSERVACIÓN

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

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están 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