



STATION
œNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 92

**Adjuvant de dernière génération
Dépôt pellicule - Remuage facile et rapide**

CARACTERISTIQUES

ADJUVANT 92 est un adjuvant de remuage de dernière génération. Il contient des colloïdes alginiques et des colloïdes minéraux. Les colloïdes alginiques rassemblent les levures grâce à leurs compositions voisines de celles de certains constituants des parois cellulaires des levures. Les colloïdes minéraux alourdissent et tassent l'ensemble de la masse du dépôt. Chaque lot de chaque constituant est soigneusement contrôlé par des tests entièrement originaux.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- A la mise des bouteilles sur lattes, **ADJUVANT 92** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Dès qu'il est injecté dans le vin, **ADJUVANT 92** flocule et rassemble toutes les parties du trouble. Les levures sont énergiquement retenues dans les flocons.
- Les levures sont contenues dans cette couche et s'y multiplient. Après 4 mois de repos sur lattes, le dépôt ressemble à une pellicule qui tapisse la bouteille sur une largeur de 5 cm. Cette pellicule se roule sur les bords.
- Le poignitage classique devient inutile, voir préjudiciable. Au remuage, **ADJUVANT 92** glisse rapidement vers le col, d'une façon cohérente, et sans laisser de traces sur le verre.

APPLICATIONS

- Il est parfaitement efficace sur pupitre, mais sa formule a été étudiée en vue des remuages ultra-rapides que l'on obtient avec la méthode GYROPALETTE couplée avec les TSR 504.

DOSE D'EMPLOI

ADJUVANT 92 poudre: 3 à 4 g de poudre par hL de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 million de cellules par mL dans le vin à tirer.

ADJUVANT 92 liquide: 8 cL/ hL soit 80 mL/hL de vin à tirer.

Compléter l'action de clarification d'**ADJUVANT 92** par une addition de 6 cL/hL de **TANIN-TIRAGE** et de 2 cL/hL de **Complexe A.N.**

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Mode d'emploi à respecter scrupuleusement

ADJUVANT 92 poudre:

Il est indispensable de préparer préalablement une suspension liquide dans de l'eau. Pour la mise en suspension d'**ADJUVANT 92**, utiliser de préférence une cuve équipée d'un agitateur central.



STATION
œNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Pour des suspensions De petit volume, utiliser une perceuse électrique (tournant à environ 200 tours par minute) équipée d'une hélice.

Pour une préparation de 100 L de suspension d'**ADJUVANT 92**: Apporter dans la cuve 80 L d'eau du réseau froide (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation puis saupoudrer **ADJUVANT 92** sur l'eau en agitation à la dose de 40 g/L, soit 4 kg de poudre. Laisser en agitation pendant 1 heure. Après une heure d'agitation, arrêter l'agitation, puis compléter le volume à 100 L avec de l'eau, agiter encore pendant 5 minutes. Laisser reposer 24 à 48 heures pour bien laisser gonfler la préparation. Avant l'utilisation ou le conditionnement en attente d'utilisation, reprendre et maintenir l'agitation.

Utiliser la suspension liquide à raison de 6 à 8 cL/hL (60 à 80 mL/hL) de vin à tirer. Diluer encore par deux avec de l'eau froide avant l'emploi. Séparer la quantité de ferment nécessaire au tirage et y incorporer la quantité nécessaire d'adjuvant à l'aide d'un raccord de collage. Maintenir le contact pendant 30 minutes environ.

Ensuite, incorporer le mélange levure + adjuvant au mélange vin + liqueur.

Homogénéiser soigneusement et maintenir une agitation pendant toute la durée du tirage.

Attention: Si la préparation doit être utilisée au delà de la semaine, ajouter 7 mL de **BAKTOL 150/L** d'adjuvant liquide.

ADJUVANT 92 liquide:

ADJUVANT 92 doit être incorporé sur le levain. Séparer la quantité de levain nécessaire puis mesurer la quantité nécessaire d'**ADJUVANT 92** et la diluer par deux avec de l'eau froide.

Incorporer lentement et régulièrement la suspension diluée à l'aide d'une pompe doseuse automatique de tirage ou à l'aide d'un raccord de collage monté à l'aspiration d'une pompe centrifuge.

Dans ce deuxième cas, établir un circuit de pompage entre le bas et le haut de la cuve de levain et aspirer lentement l'adjuvant par le raccord de collage. Puis pomper le mélange levain-adjuvant dans la cuve de vin contenant déjà la liqueur. Maintenir le vin agité pendant l'addition des produits et pendant le cours du tirage.

Précaution d'utilisation :

Ne jamais ajouter l'ADJUVANT 92 au seau par le haut de la cuve.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel ..

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg

Sac de 5 kg - carton de 4 x 5 kg

Bidons de 1 L et 10 L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.