

ADJUVANT 92

**Coadiuvante di ultima generazione
Deposito agglomerato- Remuage facile e rapido**

CARATTERISTICHE

ADJUVANT 92 è un coadiuvante di remuage di ultima generazione. Contiene colloidali alginici e colloidali minerali.

I colloidali alginici raggruppano i lieviti grazie alle loro composizioni simili a quelle di alcuni costituenti delle pareti cellulari dei lieviti. I colloidali minerali appesantiscono e compattano la massa del deposito. Ogni partita di ogni costituente è accuratamente controllata da prove assolutamente originali.

PROPRIETA ENOLOGICHE

Appena aggiunto al vino, l'**ADJUVANT 92** floccula e raggruppa tutte le particelle 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 sui listelli, il deposito prende la parvenza di una striscia di 5 cm larghezza che tappezza la bottiglia. I bordi di questa striscia si arrotolano.

La classica rimessa in sospensione diventa allora inutile, se non dannosa.

Al remuage, l'**ADJUVANT 92** scivola rapidamente verso il collo, in modo coeso, e senza lasciare parti sul vetro.

APPLICAZIONI

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 il TSR 504.

DOSAGGIO

Da 3 a 4 g di polvere per hl di vino da imbottigliare per un inoculo medio da 1 a 1,5 milione di cellule per ml nel vino da imbottigliare.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITA D'USO

È indispensabile preparare la sospensione liquida in acqua in anticipo

Per la messa in sospensione dell'**adJuvant 92**, utilizzare preferibilmente un serbatoio munito di un agitatore centrale. Per le sospensioni di piccolo volume, utilizzare un trapano elettrico dotato di un'elica (circa 200 giri al minuto).

Per una preparazione di 100 litri di sospensione di **ADJUVANT 92**:

Versare nel serbatoio, 80 litri di acqua di rubinetto fredda (mai utilizzare vino).

Mettere l'acqua in agitazione.

Cospargere **ADJUVANT 92** nell'acqua in agitazione alla dose di 40 g/L, ossia 4 kg di polvere.

Mantenere in agitazione per 1 ora.

036/2020-1/2

Dopo un'ora di agitazione, fermare l'agitatore, quindi completare con acqua il volume fino a 100 litri; agitare per altri 5 minuti.

Fare riposare dalle 24 alle 48 ore per un ottimo rigonfiamento della preparazione.

Prima dell'utilizzo o del confezionamento in attesa dell'utilizzo, riomogeneizzare e mantenere in agitazione.

Se la preparazione non dovesse essere utilizzata in settimana, aggiungere 7 ml di Baktol 150 per litro di coadiuvante liquido.

Utilizzare la sospensione liquida in dosi da 6 ad 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) di vino da imbottigliare per la presa di spuma.

Diluire a metà con acqua fredda, prima dell'uso.

Preparare la quantità di pied de cuve necessaria alla presa di spuma ed incorporare l'opportuna quantità di coadiuvante mediante un tubo di Venturi.

Lasciare riposare per 30 minuti circa. In seguito, incorporare la miscela pied de cuve + coadiuvante alla miscela vino con il liqueur. de tirage Omogeneizzare con cura.

Mantenere in agitazione per tutta la durata del riempimento.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

CONFEZIONAMENTO

Sacco de 1 kg.

Sacco da 5 kg - cartone di 4 pz da 5 kg.

CONSERVAZIONE

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

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.