



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 92

Adjuvante de última geração
Depósito película - Remuage Rápida e Fácil

CARACTERÍSTICAS

ADJUVANT 92 é um adjuvante de *remuage* de última geração. Ele contém coloides algínicos e coloides minerais. Os coloides algínicos agrupam as leveduras graças a sua composição semelhante à de certos constituintes das paredes celulares de leveduras. Os coloides minerais aumentam a densidade e compactam toda a massa do depósito. Cada lote, de cada constituinte, é cuidadosamente controlado através de testes inteiramente originais.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Quando as garrafas são dispostas em cave na horizontal, o **ADJUVANT 92** reveste o vidro interior da garrafa sem aderência na mesma, formando, assim, uma camada isolante. Logo após ter sido adicionado no vinho, o **ADJUVANT 92** floccula e reúne todas as partículas da turbidez. As leveduras são vigorosamente retidas nos flocos.
- As leveduras são contidas nesta camada e multiplicam-se nela. Após 4 meses de repouso em cave na horizontal, o depósito parece com uma película que reveste a garrafa sob uma largura de 5 cm. Esta fina película se rola nas bordas.
- Girar as garrafas de forma tradicional torna-se inútil, até mesmo prejudicial. Na *remuage*, o **ADJUVANT 92** desliza rapidamente em direção ao gargalo, de forma agregada, e acumulam sem deixar vestígios no vidro.

APLICAÇÕES

- É perfeitamente eficaz sobre garrafas colocadas em *pupitres* (*remuage* manual), mas sua fórmula foi estudada tendo em vista as *remuages* ultrarrápidas obtidas com o método de GYROPALETTE (*remuage* mecânica) acoplado com o TSR 504.

DOSAGEM

ADJUVANT 92 pó: 3 a 4 g de pó por hL de vinho a ser engarrafado, para uma inoculação média de 1 a 1,5 milhões de células por mililitro de vinho a engarrafar.

ADJUVANT 92 líquido: 8 cL/ hL ou seja 80 mL/hL de vinho a ser engarrafado.

Completar a ação de clarificação do **ADJUVANT 92** para uma adição de 6 cL/hL de **TANIN-TIRAGE** e de 2 cL/hL de **Complexe A.N.**

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Instruções de utilização à serem respeitadas escrupulosamente.

ADJUVANT 92 pó:

Primeiramente é indispensável preparar previamente uma suspensão líquida na água. Para a preparação da suspensão do **ADJUVANT 92**, utilizar de preferencialmente uma cuba equipada com um misturador central.

259/2020 - 1/2



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Para suspensões de pequenos volumes, utilizar uma furadeira elétrica (girando cerca de 200 voltas por minuto) equipada com uma hélice.

Para uma preparação de 100 L de suspensão do **ADJUVANT 92**: Colocar na cuba 80 L de água fria (nunca utilizar vinho). Começar a mexer a água, depois, polvilhe o **ADJUVANT 92** na água mexendo sempre, dose a ser usada é de 40 g/L, ou seja, 4 kg de pó. Mexer durante 1 hora.

Depois de mexer durante uma hora, parar de mexer e completar o volume com água para obter 100 L, mexa novamente durante 5 minutos. Deixar em repouso durante 24 a 48 horas para permitir que a preparação inche. Antes de utilizar, ou o condicionamento na espera de uso, recomeçar e manter mexendo.

Utilizar a suspensão líquida à razão de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vinho a ser engarrafado. Antes da aplicação, diluir ainda mais a solução em uma proporção de 1:2, com água fria.

Separar a quantidade de leveduras necessárias para o engarrafamento (tiragem) e incorporar a quantidade necessária de adjuvante com a ajuda de uma conexão de colagem. Manter o contato por cerca de 30 minutos.

Em seguida, incorporar a mistura de levedura + adjuvante à mistura vinho + licor.

Homogeneizar cuidadosamente e manter mexendo durante todo o tempo de duração do processo de tiragem (enchimento das garrafas).

Atenção: Se a preparação deve ser utilizada depois de uma semana, adicionar 7 mL de **Baktol 150**/L de adjuvante líquido.

ADJUVANT 92 líquido:

ADJUVANT 92 deve ser adicionada na Levedura. Separar a quantidade de levedura necessária depois medir a quantidade necessária do **ADJUVANT 92** e diluí-la em dois com água fria.

Incorporar lentamente e uniformemente a suspensão diluída com a ajuda de uma bomba de dosagem automática de tiragem (enchimento), ou com uma conexão de colagem de aspiração de uma bomba centrífuga.

Neste segundo caso, estabelecer um circuito de bombeamento entre o fundo e o topo da cuba de levedura, aspirar lentamente o adjuvante através de uma conexão de colagem. Em seguida, bombear a mistura de levedura-adjuvante dentro da cuba do vinho que já contém o licor. Continuar mexendo o vinho durante toda a adição dos produtos e durante o decorrer da tiragem (enchimento das garrafas).

Precauções de utilização:

Nunca adicione o ADJUVANT 92 ao balde no topo da cuba (tanque).

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg

Saco de 5 kg - caixa de 4 x 5 kg

Galão de 1 L

Galão de 10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

259/2020 - 2/2