

ADJUVANT GT

Klärung von Flaschenweinen nach traditioneller Methode

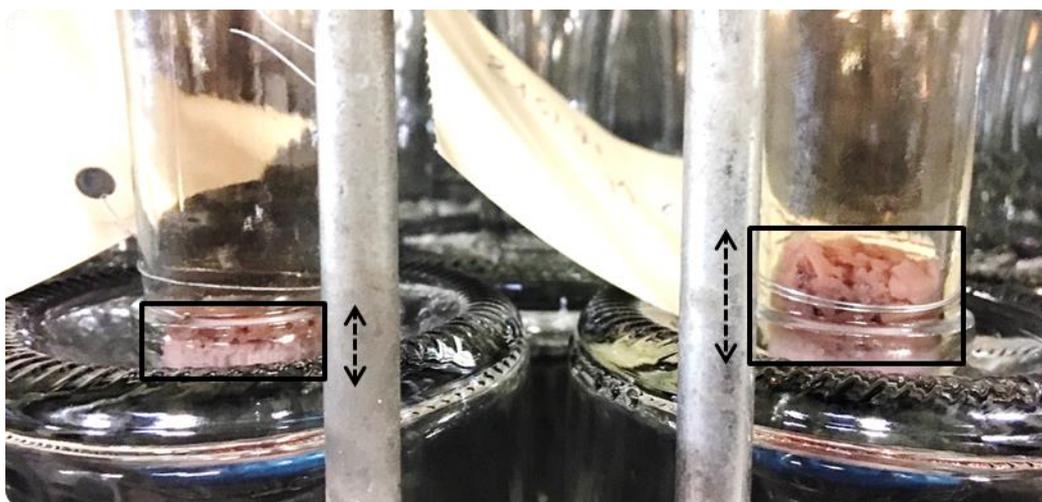
MERKMALE

ADJUVANT GT besteht aus einem natürlichen Natriumbentonit, der aus einer hochentwickelten selektiven Trennung stammt.

Die Wahl dieses Bentonits erfolgte aufgrund der rheologischen Eigenschaften, die sowohl eine ausreichende Quellfähigkeit für eine gute Adsorption der Bestandteile der Hefelösung als auch ein ausreichendes Setzungsvermögen für ein kompaktes Depot im Flaschenhals am Ende des Rüttelns ermöglichen.

ADJUVANT GT ermöglicht beim Abfüllen ein konsistentes und nicht auf der Flaschenwand haftendes Depot für ein effizientes Rütteln.

Das Setzen des Rütteldepots ist sehr wichtig und ermöglicht es, die Größe des für das Degorgieren notwendigen Eispfropfens zu begrenzen.



Adjuvant GT

Adjuvant X

(100% Bentonite)

Auf dem Kopf stehende Flaschen in Gitterbox am Ende des Rüttelns (äquivalente zugesetzte Hilfsstoffmenge in Trockenmasse)

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

ADJUVANT GT ist sehr effizient für die Weinklärung nach der zweiten Gärung in der Flasche.

ANWENDUNGEN

Die Formulierung ermöglicht eine Verwendung im Rahmen der NOP-Zertifizierung. Darüber hinaus ist das Produkt für das Rütteln auf dem Rüttelpult ebenso effizient wie für das schnellere Rütteln auf automatisierten Rüttlern vom Typ Gyropalette®.

141/2019 – 1/2



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



ANWENDUNGSDOSIERUNG

Empfohlene Anwendungsdosierung: 6 cl/hl abzufüllender Wein

GEBRAUCHSANWEISUNG

ADJUVANT GT muss in die Hefelösung eingemischt werden. Trennen Sie die benötigte Menge an Hefelösung, messen Sie danach die zuzugebende Menge **ADJUVANT GT** ab und verdünnen Sie diese im Verhältnis 1:4 mit kaltem Wasser.

Vermischen Sie die verdünnte Suspension langsam und gleichmäßig mithilfe einer automatischen Abfülldosierpumpe oder mithilfe eines auf dem Saugstutzen einer Kreiselpumpe montierten Kläranschlusses. Richten Sie in diesem zweiten Fall einen Pumpkreislauf zwischen dem unteren und dem oberen Bereich des Hefelösungstanks ein und saugen Sie den Hilfsstoff langsam durch Kläranschluss an. Pumpen Sie dann die Mischung aus Hefelösung und Hilfsstoff Adjuvant in den Weintank, der bereits die Zuckerlösung enthält.

Halten Sie den Wein während der Zugabe der Produkte und während des gesamten Abfüllvorgangs in Bewegung.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung:

Produkt für önologische Verwendung und ausschließlich für den professionellen Gebrauch.

Verwendung gemäß den geltenden Vorschriften.

VERPACKUNG

Kanister zu 10 l

AUFBEWAHRUNG

Die ungeöffnete und unbeschädigte Originalverpackung an einem lichtgeschützten, trockenen, geruchsneutralen und frostgeschützten Ort aufbewahren.

Die geöffnete Verpackung rasch verwenden.

Die vorstehenden Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unserer Erkenntnisse. Sie erfolgen unverbindlich und ohne Gewähr, soweit die Nutzungsbedingungen außerhalb unseres Einflussbereichs liegen. Sie entbinden den Verwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist urheberrechtliches Eigentum von SOFRALAB und darf ohne vorherige Zustimmung nicht geändert werden.