

# ADJUVANT GT

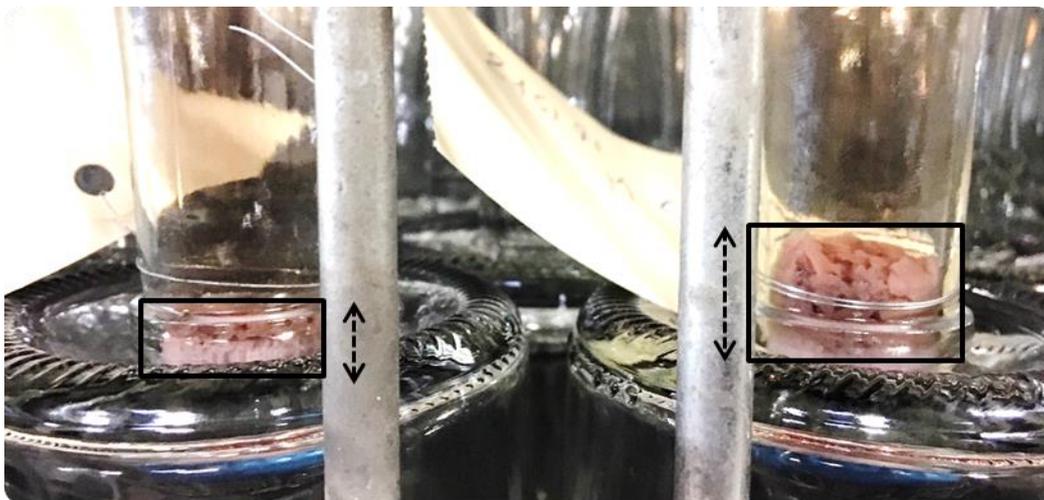
## Clarificación del vino en botella en el método tradicional

### CARACTERÍSTICAS

**ADJUVANT GT** está constituido por una bentonita sódica natural obtenida tras una cuidada y exhaustiva selección. La elección de esta bentonita se ha realizado siguiendo el criterio de unas propiedades reológicas que permitan, a la vez, disponer de un poder de hinchamiento suficiente para permitir una buena adsorción de los constituyentes de las levaduras de tiraje, así como también un poder de compactación suficiente para obtener un sedimento compacto en el cuello de la botella al final del removido.

**ADJUVANT GT**, en el tiraje, permite obtener un sedimento compacto y que no se adhiere al vidrio de la botella, para un removido eficaz.

La compactación del sedimento en el removido es muy importante, lo que permite limitar el tamaño del trozo de hielo necesario para el degüelle.



Adjuvant GT

(100% bentonita)  
Adjuvant X

Botellas en punta en cajas-palé al final del removido (cantidad de adyuvante añadido equivalente en materia seca)

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**ADJUVANT GT** es muy eficaz para la clarificación del vino tras la segunda fermentación en botella.

### APLICACIONES

La formulación de **ADJUVANT GT** permite usarlo en la certificación NOP. Además, posee la misma eficacia tanto en los removidos manuales en pupitre como en los más rápidos y automatizados de tipo Gyropalette®.



STATION  
OENOtechnique  
DE CHAMPAGNE



## DOSIS

---

Dosis recomendada: 6 cl/hl de vino en el tiraje

## MODO DE EMPLEO

---

**ADJUVANT GT** debe añadirse en el pie de cuba para el tiraje. Separar la cantidad necesaria de pie de cuba, medir la cantidad de **ADJUVANT GT** a añadir, y diluirla a 1/4 con agua fría.

Incorporar lenta y regularmente la suspensión diluida con la ayuda de una bomba dosificadora automática de tiraje o con un racor para clarificantes montado en la aspiración de una bomba centrífuga. En este segundo caso, establecer un circuito de bombeo entre la parte inferior y superior del depósito que contiene el pie de cuba y aspirar lentamente el adyuvante con el racor de clarificación. A continuación bombear la mezcla de levaduras y adyuvante al depósito de vino, al que previamente ya se habrá añadido el licor.

Mantener la agitación del vino durante la adición de los productos y a lo largo de todo el tiraje.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Bidón de 10 L

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno original, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

141/2019 – 2/2