

ADJUVANT GT

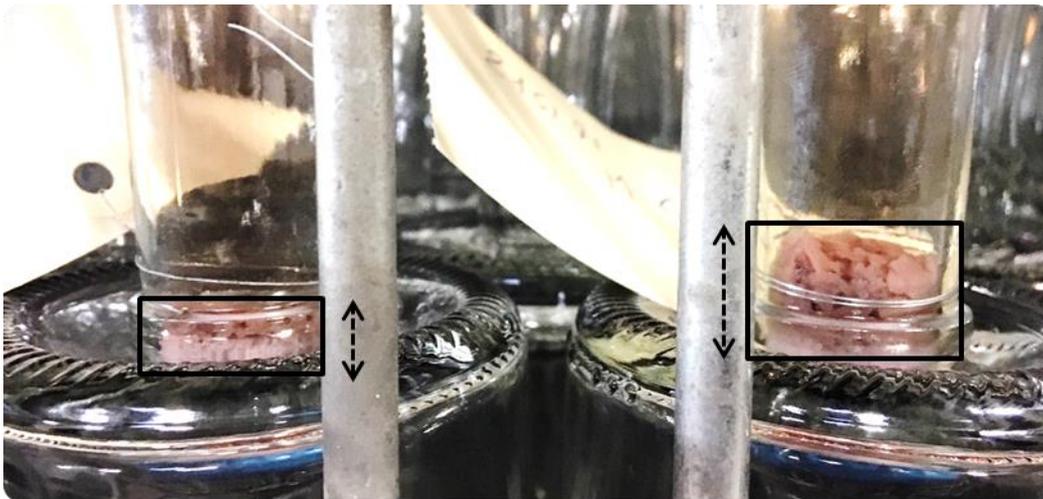
Clarification des vins en bouteilles en méthode traditionnelle

CARACTERISTIQUES

ADJUVANT GT est constitué d'une bentonite sodique naturelle issue d'un tri sélectif poussé. Le choix de cette bentonite a été fait sur ces propriétés rhéologiques permettant à la fois d'avoir un pouvoir gonflant suffisant pour permettre une bonne adsorption des constituants du levain de tirage mais aussi un pouvoir tassant suffisant pour obtenir un dépôt compact dans le col de la bouteille en fin de remuage.

ADJUVANT GT, lors du tirage, permet un dépôt cohérent et non adhérent au verre de la bouteille pour un remuage efficace.

Le tassement du dépôt de remuage est très important et permet de limiter la taille du glaçon nécessaire au dégorgement.



Adjuvant GT

Adjuvant X
(100% bentonite)

Bouteilles sur pointe en Palox en fin de remuage (quantité d'adjuvant ajoutée équivalente en matière sèche)

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ADJUVANT GT est très efficace pour la clarification du vin après la seconde fermentation en bouteille.

APPLICATIONS

Sa formulation permet une utilisation en certification NOP. De plus, il est aussi efficace pour des remuages sur pupitre que pour des remuages plus rapide sur remueurs automatisés types Gyropalette®.

DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi conseillée : 6 cl/hl de vin à tirer

MODE D'EMPLOI

ADJUVANT GT doit être incorporé dans le levain. Séparer la quantité de levain nécessaire puis mesurer la quantité d'**ADJUVANT GT** à ajouter et la diluer au 1/4 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 tout au long du tirage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 10L

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

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.