

ADJUVANT GT

Chiarifica dei vini in bottiglia nel metodo tradizionale

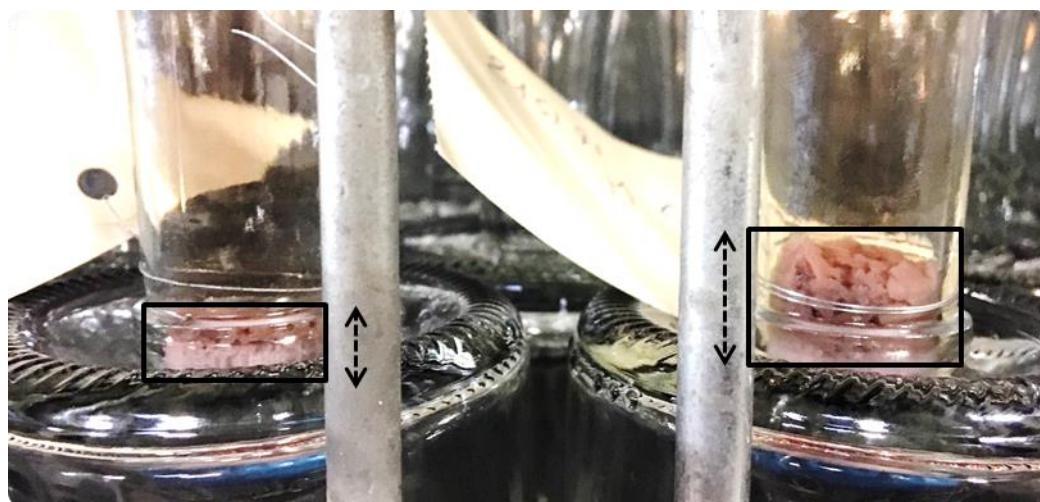
CARATTERISTICHE

ADJUVANT GT è composto da una bentonite sodica naturale proveniente da una selezione accurata e scrupolosa.

La scelta di questa bentonite è stata eseguita sulla base delle sue proprietà reologiche che consentono un adeguato potere di rigonfiamento per permettere un buono assorbimento dei costituenti del lievito di tirage e un potere agglomerante adatto ad ottenere un deposito compatto nel collo della bottiglia al termine del remuage.

ADJUVANT GT, durante il riempimento, permette l'ottenimento di deposito coeso, che non aderisce al vetro della bottiglia per un remuage efficace.

Il compattamento del deposito di remuage è molto importante e permette di limitare la dimensione del ghiaccio necessario alla sboccatura.



Adjuvant GT

Coadiuvante X
(100% bentonite)

Bottiglie in punta, in Palox, a fine remuage (quantità di coadiuvante aggiunta equivalente in materia secca)

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

ADJUVANT GT è molto efficace per la chiarifica del vino dopo la rifermentazione in bottiglia.

APPLICAZIONI

La sua formula permette un utilizzo nell'ambito della certificazione NOP. Inoltre, è efficace sia nel remuage su pupitre sia nel remuage più rapido, automatizzato di tipo Gyropalette®.

141/2019 - 1/2



STATION
CÉNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSI D'USO

Dose d'uso consigliata: 6 cl/hl di vino da imbottigliare

MODALITÀ D'USO

ADJUVANT GT dev'essere incorporato al lievito. Mettere da parte la quantità di lievito necessaria quindi misurare la quantità di **ADJUVANT GT** da aggiungere e diluire ad 1/4 con acqua fredda.

Incorporare lentamente e regolarmente la sospensione diluita per mezzo di una pompa dosatrice automatica di riempimento o per mezzo di un raccordo di chiarifica montato all'aspirazione della pompa centrifuga. In questo caso, creare un circuito di pompaggio tra il fondo e la cima del serbatoio del lievito ed aspirare lentamente il coadiuvante con il raccordo di chiarifica. Quindi, pompare la miscela lievito-coadiuvante nel serbatoio del vino contenente già il liquore.

Mantenere il vino in agitazione durante l'aggiunta dei prodotti e nel corso del riempimento.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Fusto da 10 litri

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, in perfetto stato di conservazione, al riparo della luce, in un ambiente secco ed esente da odori. Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che 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.

141/2019 - 2/2