



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MC

Clarification des vins en bouteilles en méthode traditionnelle

CARACTERISTIQUES

ADJUVANT MC est un assemblage équilibré, de différentes qualités de bentonites pharmaceutiques. La mise en œuvre de bentonites de provenances différentes permet de réduire les inégalités de lots et surtout de rassembler les qualités les plus précieuses des bentonites.

A la mise des bouteilles sur lattes, **ADJUVANT MC** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche isolante. Lors du remuage les levures sont conduites vers le col, d'une façon cohérente, et sans laisser de traces sur le verre.

Le tassement du dépôt de remuage est important et permet d'éviter de faire des glaçons trop volumineux au dégorgement.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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

APPLICATIONS

Il est parfaitement efficace sur pupitre, mais sa formule a été étudiée en vue des remuages rapides que l'on obtient avec des remueurs automatisés types Gyropalette®.

DOSE D'EMPLOI

ADJUVANT MC poudre:

3,5 à 5,5 g de poudre par hL de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 million de cellules par mL dans le vin à tirer.

ADJUVANT MC liquide:

8 cL/hL de vin à tirer

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

ADJUVANT MC poudre :

Il est indispensable de préparer préalablement une suspension liquide dans de l'eau.

Pour la mise en suspension d'**ADJUVANT MC**, utiliser de préférence une cuve équipée d'un agitateur central. Pour des suspensions de petit volume, utiliser une perceuse électrique (tournant à environ 200 tours par minute) équipée d'une hélice.

Pour une préparation de 100 L de suspension d'**ADJUVANT MC** :

Apporter dans la cuve 80 L d'eau du réseau froide (ne jamais utiliser de vin) et mettre l'eau en agitation. Saupoudrer 4 kg d'**ADJUVANT MC** sur l'eau en agitation. Laisser en agitation pendant 1 heure.

275/2020 -1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Après une heure d'agitation, arrêter l'agitation, puis compléter le volume à 100 L avec de l'eau, agiter encore pendant 5 minutes.

Laisser reposer 48 à 72 heures pour bien laisser gonfler la préparation.

Avant l'utilisation ou le conditionnement en attente d'utilisation, reprendre et maintenir l'agitation.

Utiliser la suspension liquide à raison de 8 à 12 cL/hL (80 à 120 mL/hL) de vin à tirer.

Diluer encore par deux avec de l'eau froide avant l'emploi.

Séparer la quantité de ferment nécessaire au tirage et y incorporer la quantité nécessaire d'adjuvant à l'aide d'un raccord de collage. Maintenir le contact pendant 30 minutes environ.

Ensuite, incorporer le mélange levure + adjuvant au mélange vin + liqueur.

Homogénéiser soigneusement. Maintenir une agitation pendant toute la durée du tirage.

Attention: Si la préparation doit être utilisée au delà de la semaine, ajouter 7 mL de **BAKTOL 150**.

ADJUVANT MC liquide :

ADJUVANT MC doit être incorporé sur le levain. Séparer la quantité de levain nécessaire puis mesurer la quantité nécessaire d'**ADJUVANT MC** et la diluer par deux 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 pendant le cours du tirage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 kg

Bidons de 10 L

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.