



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# ADJUVANT MC

---

## Clarificação de vinhos na garrafa em Método Tradicional (Clássico)

### CARACTERÍSTICAS

---

**ADJUVANT MC** é uma assemblagem equilibrada de diferentes qualidades de bentonites farmacêuticas.

Reune bentonites de diferentes origens, o que torna possível reduzir as desigualdades, em termos de qualidade, dos diferentes lotes e, sobretudo, reunir essas diferentes qualidades, as mais preciosas de cada lote de bentonite.

Ao colocar as garrafas na horizontal, **ADJUVANT MC** reveste o vidro interior da garrafa sem aderência na mesma, formando, assim, uma camada isolante. Durante a *removimento (remuage)*, as leveduras são conduzidas para o topo do gargalo, se acumulam de forma agregada e sem deixar vestígios no vidro.

A compactação do depósito na etapa de removimento, é muito importante, pois ajuda a evitar a formação de um sedimento congelado muito volumoso na fase do *Dégorgement*.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

**ADJUVANT MC** é extremamente eficaz para a clarificação do vinho após a segunda fermentação na garrafa.

### APLICAÇÕES

---

- É perfeitamente eficaz na fase de *remuage* manual sobre "pupitre", mas sua fórmula foi estudada especialmente para as *remuages* ultrarrápidas obtidas com o método de removimentos automatizados do tipo Gyropalette®.

### DOSAGEM

---

#### **ADJUVANT MC pó:**

3,5 a 5,5 g de pó por hL de vinho a ser engarrafado por uma inoculação média de 1 a 1,5 milhões de células por mL no vinho a ser engarrafado.

#### **ADJUVANT MC líquido:**

8 cL/hL de vinho a ser engarrafado.

### INSTRUÇÕES DE USO

---

#### **ADJUVANT MC pó:**

É indispensável preparar previamente uma suspensão líquida com água.

Para a preparação da suspensão do **ADJUVANT MC**, utilizar de preferência uma cuba equipada com um misturador central. Para suspensões de pequenos volumes, utilizar uma furadeira elétrica (girando cerca de 200 voltas por minuto) equipada com uma hélice.

275/2020 - 1/2



**STATION**  
OENOtechnique  
DE CHAMPAGNE



Para uma preparação de 100 L de suspensão do **ADJUVANT MC**:

Colocar na cuba 80 L de água fria (nunca utilizar vinho). Começar a mexer a água e, ao mesmo tempo, polvilhe 4 Kg do **ADJUVANT MC** na água, misturando sempre sem parar, mexer durante 1 hora.

Depois de mexer durante uma hora, parar de mexer e completar o volume com água para obter 100 L, mexa novamente durante 5 minutos.

Deixar em repouso durante 48 a 72 horas para permitir que a preparação inche.

Antes da utilização ou o condicionamento na espera de uso, recomeçar e manter mexendo.

Utilizar a suspensão líquida a 8 a 12 cL/hL (80 a 120 mL/hL) de vinho a ser engarrafado.

Antes da aplicação, diluir ainda mais a solução em uma proporção de 1:2, com água fria.

Separar a quantidade de leveduras necessárias para o engarrafamento (tiragem) e incorporar a quantidade necessária de adjuvante com a ajuda de uma conexão de colagem. Manter o contato por cerca de 30 minutos.

Em seguida, incorporar a mistura de levedura + adjuvante na mistura de vinho + licor.

Homogeneizar cuidadosamente. Manter mexendo durante todo o tempo de duração do processo de tiragem (enchimento das garrafas).

Atenção: Se a preparação deve ser utilizada para além de uma semana, adicionar 7 mL **BAKTOL 150**.

#### **ADJUVANT MC líquido:**

**ADJUVANT MC** deve ser adicionado na levedura. Separar a quantidade de levedura necessária depois medir a quantidade necessária de **ADJUVANT MC** e diluí-la em dois com água fria.

Incorporar a suspensão diluída, lentamente e uniformemente, com a ajuda de uma bomba doseadora automática de tiragem (enchimento), ou com a ajuda de uma conexão de colagem de aspiração de uma bomba centrífuga. Nesse segundo caso, estabelecer um circuito de bombeamento entre o fundo e o topo da cuba de levedura, aspirar lentamente o adjuvante através de uma conexão de colagem. Depois, bombear a mistura de levedura-adjuvante dentro da cuba de vinho que já contém o licor.

Continuar mexendo o vinho durante toda a adição dos produtos e durante o decorrer da tiragem (enchimento das garrafas).

#### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

#### **EMBALAGEM**

---

Sacos de 1 kg

Bidão de 10 L

#### **CONSERVAÇÃO**

---

Embalagem fechada e selada de origem, em perfeito estado, guardar ao abrigo da luz em lugar seco, isento de odores e fora do gelo.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*

275/2020 – 2/2