

ADJUVANT MC

Clarificación del vino en botella, en el método tradicional

CARACTERÍSTICAS

ADJUVANT MC es una asociación equilibrada de bentonitas farmacéuticas de distintas características.

La utilización de bentonitas de distinta procedencia permite reducir la falta de homogeneidad de los lotes, y sobretodo reunir las cualidades más apreciadas de cada una de ellas.

Cuando se colocan las botellas en rima, **ADJUVANT MC** recubre el vidrio sin adherirse a él, formando una capa aislante. Ello permite que más tarde, en el removido, las levaduras se deslicen sin problemas hacia el cuello de las botellas, sin dejar trazas sobre el vidrio.

Los sedimentos del removido presentarán una buena compactación, lo que evitará que su congelación, en el degüelle, sea demasiado voluminosa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

ADJUVANT MC es muy eficaz para conseguir una buena clarificación del vino tras la segunda fermentación en botella.

APLICACIONES

- Es eficaz en el removido en pupitres, pero su fórmula ha sido estudiada para conseguir una buena clarificación en los removidos rápidos realizados con equipos mecanizados de tipo Gyropalette®.

DOSIS

ADJUVANT MC poudre:

De 3,5 a 5,5 g de polvos por hectólitro de vino a embotellar, para una siembra media de 1 a 1,5 millones de células por mililitro en dicho vino.

ADJUVANT MC liquide:

8 cL/hL de vino a embotellar.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

ADJUVANT MC poudre:

Es indispensable la preparación previa de una suspensión líquida en agua.

Para llevar a cabo la suspensión de **ADJUVANT MC**, utilizar preferentemente un depósito equipado con un sistema de agitación central. Para la puesta en suspensión en pequeños volúmenes puede utilizarse una taladradora eléctrica equipada con una hélice (velocidad de rotación: aproximadamente 200 revoluciones por minuto).

Para preparar 100 L de suspensión de **ADJUVANT MC:**

En un depósito, poner 80 L de agua fría (no utilizar nunca vino) y conectar la agitación.

275/2020 -1/2

Espolvorear 4kg de **ADJUVANT MC** sobre el agua y mantener la agitación durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, parar la agitación, completar el volumen hasta los 100 L con agua, y volver a agitar durante 5 minutos más.

Dejar reposar de 48 a 72 horas para permitir que la preparación se hinche correctamente.

Antes de utilizar o de poner en envases para un uso posterior, retomar y mantener la agitación.

Utilizar la suspensión líquida a razón de 8 a 12 cL/hL (80 a 120 mL/hL) de vino a embotellar.

Antes de utilizar, diluir a la mitad con agua fría.

Separar la cantidad de fermento necesario para el tiraje y añadirle la cantidad necesaria de adyuvante con la ayuda de un dispositivo para clarificantes. Mantener el contacto durante aproximadamente 30 minutos. A continuación, añadir la mezcla de levaduras + adyuvante a la mezcla de vino + licor. Homogeneizar cuidadosamente. Mantener la agitación durante todo el tiraje. Atención: si va a utilizarse la preparación durante más de una semana, añadir 7 mL de **BAKTOL 150**.

ADJUVANT MC liquide:

ADJUVANT MC ha de añadirse al pie de cuba. Separar la cantidad necesaria de levaduras, medir la cantidad necesaria de **ADJUVANT MC** y diluirla a la mitad con agua fría.

Añadir lenta y regularmente la suspensión diluida con la ayuda de una bomba dosificadora automática para el tiraje o con un dispositivo 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 de pie de cuba, y aspirar lentamente el adyuvante con el dispositivo para clarificantes. A continuación, bombear la mezcla levaduras + adyuvante al depósito de vino que ya contiene el licor de tiraje.

Mantener el vino en agitación durante la adición de los productos y durante todo el tiraje.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg

Bidón de 10 L

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo.

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.