



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MC

Chiarificazione del vino in bottiglia metodo tradizionale.

CARATTERISTICHE

ADJUVANT MC è un assemblaggio equilibrato di più qualità di bentoniti farmaceutiche. L'utilizzo di bentoniti di diverse origini permette di ridurre le disomogeneità tra le partite e soprattutto somma le più preziose qualità delle bentoniti. All'arrivo ogni lotto è scrupolosamente controllato con test specifici. Non appena introdotto nel vino, **ADJUVANT MC** floccula e riunisce tutte le particelle di torbido. I lieviti sono energicamente trattenuti nei flocculi. Durante la sosta in catasta delle bottiglie, **ADJUVANT MC** si deposita sul vetro, al quale però non aderisce, e forma uno strato isolante. Al momento del remuage i lieviti sono guidati verso il rasobocca, in modo coeso, senza lasciare tracce sul vetro. Il compattamento del deposito di remuage è importante e permette di evitare di fare tappi di ghiaccio troppo voluminosi alla sboccatura.

PROPRIETA ENOLOGICHE

È molto efficace nel remuage manuale, ma la sua formula è stata studiata in previsione dei rapidi remuages automatizzati del tipo Gyropalette®

APPLICAZIONI

ADJUVANT MC permette la chiarificazione del vino in bottiglia, dopo la seconda fermentazione. Raccoglie il deposito in previsione del remuage manuale o automatizzato di tipo Gyropalette®.

DOSAGGIO

ADJUVANT MC polvere:

Da 3,5 a 5,5 g di polvere per hL di vino da imbottigliare per un inoculo medio da 1 a 1,5 milione di cellule per mL nel vino da imbottigliare

ADJUVANT MC liquido:

8 cL (80 mL/hL) di vino da imbottigliare per la presa di spuma.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITA D'USO

ADJUVANT MC polvere:

Per la messa in sospensione dell'ADJUVANT MC, utilizzare preferibilmente un serbatoio munito di un agitatorecentrale. Per le sospensioni di piccolo volume, utilizzare un trapano elettrico dotato di un'elica (circa 200 giri al minuto).

Per una preparazione di 100 litri di sospensione di **ADJUVANT MC**:

- In un serbatoio, mettere 80 litri d'acqua fredda della rete in agitazione (mai utilizzare vino).

275/2020-1/2

- Stemperare 40 g/L di **ADJUVANT MC** nell'acqua in agitazione, ossia 4 kg di polvere.
- Lasciare in agitazione per 1 ora. Dopo un'ora di agitazione, interrompere l'agitazione, quindi completare il volume fino a 100 litri con acqua, e agitare per altri 5 minuti.
- Lasciare riposare dalle 24 alle 48 ore per ottenere un buon rigonfiamento della preparazione. Prima dell'utilizzo o del condizionamento in attesa dell'utilizzo, riprendere e mantenere l'agitazione.
- Se la preparazione non sarà utilizzata in settimana, aggiungere 7 mL di **Baktol 150** per litro di coadiuvante liquido così preparato.

Utilizzare la sospensione liquida in dosi da 6 a 8 cL/hL (ossia da 60 a 80 mL/hL) di vino da imbottigliare. Procedere ad una nuova diluizione 1:1 con acqua fredda prima dell'uso. Utilizzare la quantità di fermento necessario all'imbottigliamento ed incorporare la quantità necessaria di coadiuvante per mezzo di un tubo di Venturi. Mantenere in contatto per 30 minuti circa. Quindi, incorporare la miscela lievito + coadiuvante alla miscela vino + liqueur. Omogeneizzare accuratamente. Mantenere agitato per tutta la durata del riempimento.

ADJUVANT MC liquido:

ADJUVANT MC deve essere incorporato con il pied de cuve. Preparare la quantità di pied de cuve necessario.

Determinare la quantità necessaria di **ADJUVANT MC** e diluirla al 50% con acqua fredda. Incorporare lentamente e regolarmente la sospensione diluita per mezzo di una pompa dosatrice automatica di riempimento o con un tubo di Venturi montato sull'aspirazione di una pompa centrifuga. In questo secondo caso, creare un circuito di pompaggio tra la base e la parte alta del serbatoio del pied de cuve ed aspirare lentamente il coadiuvante con il tubo di Venturi. Non aggiungere mai **ADJUVANT MC**, versando dal secchio nella parte alta del serbatoio. Pompare la miscela pied de cuve -coadiuvante nel serbatoio di vino che contiene già il vino pronto per la presa di spuma. Mantenere il vino agitato durante l'aggiunta dei prodotti e durante il riempimento delle bottiglie.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg

10 L

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

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

275/2020-2/2