

# ADJUVANT MC (ДОБАВКА MC)

Освещение игристых вин, произведенных классическим методом.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

**ДОБАВКА MC** - это сбалансированная смесь различных видов фармацевтических бентонитов.

Применение бентонитов из различных источников позволяет использовать бентониты наилучшего качества.

После укладки бутылок на решетки, **ДОБАВКА MC** не прилипает к стеклу и формирует изолирующий слой. Во время ремюажа дрожжи постепенно направляются к горлышку бутылки, не оставляя следов на стекле.

Осадок получается плотным, и при его удалении кусочек льда получается небольшим.

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

**ДОБАВКА MC** очень эффективна для осветления вина после вторичного брожения в бутылке.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавка эффективна при использовании пюпитра. Но ее формула была составлена для быстрых ремюажей, которые проводятся автоматически с помощью устройств Gyropalette®.

## ДОЗИРОВКА

**ДОБАВКА MC порошок:**

3,5 - 5,5 г порошка на гл. вина для внесения в среднем 1 - 1,5 миллиона клеток на мл. вина.

**ДОБАВКА MC жидкость:**

8 сл / гл вина.

Максимально допустимая дозировка, согласно европейскому действующему законодательству: не предусмотрена

## СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

**ДОБАВКА MC порошок:**

Необходимо предварительно приготовить жидкую суспензию в воде.

Для приготовления суспензии из **ДОБАВКИ MC** использовать предпочтительно емкость с центральной мешалкой. Для суспензий незначительного объема можно использовать электрический сверлильный аппарат с винтом (200 оборотов в минуту).

Для приготовления 100 л. суспензии **ДОБАВКИ MC** :

Залить в емкость 80 л. холодной воды (никогда не использовать вино) и включить мешалку. Насыпать 4 кг **ДОБАВКИ MC** в перемешиваемую воду. Перемешивать 1 час.



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



Через час завершить перемешивание. Затем, добавить воды до общего объема 100 л и перемешивать 5 минут.

Для приготовления препарата дать настояться 48 - 72 часа.

Перед применением или для доведения до кондиции для последующего использования - перемешивать.

Использовать жидкую суспензию из соотношения 8 - 12 сл / гл (80 - 120 мл / гл) вина.

Перед применением разбавить 1 к 1 водой.

Отделить необходимое количество фермента для брожения вина и ввести него необходимое количество добавки с помощью муфты для проведения оклейки. Обеспечить контакт 30 минут.

Затем, ввести смесь "дрожжи + добавка" в смесь "вино + ликер".

Аккуратно привести в однородное состояние. Продолжать перемешивать во время тиража.

Внимание: Если препарат должен быть использован больше, чем через неделю, добавить 7 мл. **BAKTOL 150.**

#### **ДОБАВКА МС жидкость:**

**ДОБАВКА МС** должна быть внесена в дрожжевую разводку. Выбрать необходимое количество разводки и измерить необходимое количество **ДОБАВКИ МС. Затем, разбавить 1 к 1 холодной водой.**

Вносить медленно и постепенно разбавленную суспензию с помощью автоматической дозировочной помпы или муфты для оклейки, монтированной к центробежному насосу. Во втором случае установить насосную цепь между верхом и низом емкости с разводкой и медленно закачивать добавку через муфту для оклейки. Затем, закачивать смесь "разводка - добавка" в емкость с вином, уже содержащим ликер.

Размешивать вино во время внесения в него препаратов и тиража.

#### **Меры предосторожности**

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

#### **УПАКОВКА**

---

Мешки 1 кг

Бидон 1 л, 10 л

#### **ХРАНЕНИЕ**

---

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов

Использовать как можно быстрее открытую упаковку

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*