



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MO LIQUIDE

KLÄRUNG VON SCHAUMWEIN (FLASCHENGÄRUNG NACH DEM TRADITIONELLEN VERFAHREN) IN DER FLASCHE

MERKMALE

ADJUVANT M.O. Liquide ist ein hochmoderner Hilfsstoff, der das Rütteln von Schaumwein erleichtert. Die Alginat-Kolloide binden die Hefen, weil sie ähnlich aufgebaut sind wie Bestandteile der Zellwände der Hefen. Die mineralischen Kolloide verdichten das Hefedepot und machen es schwerer. Sowohl das Alginat als auch das Bentonit unterliegen einer ständigen Kontrolle mit eigens zu diesem Zweck entwickelten Tests.

Flüssiges ADJUVANT M.O. Liquide ist sofort anwendbar. Da es thixotrop ist, d.h. sich im Ruhezustand verfestigt.

Sofort nach der Zugabe flockt **ADJUVANT M.O. Liquide** aus und bindet alle für die Trübung verantwortlichen Stoffe. Die Hefen sind fest in den Flocken eingeschlossen.

Sobald die Flasche liegt, kleidet **ADJUVANT M.O. Liquide** sie wie eine Schutzschicht aus, ohne jedoch am Glas zu kleben. Die Hefen sind in dieser Schicht eingeschlossen und vermehren sich dort. Nach vier Monaten Hefesatzlagerung ist das Depot sehr kompakt; seine Bestandteile sind schwer und körnig.

Das früher übliche Schütteln von Hand wird überflüssig. Beim Rütteln gleitet **ADJUVANT M.O. Liquide** rasch in den Flaschenhals, wobei es kompakt bleibt und keine Spuren auf dem Glas hinterlässt. Es ist beim manuellen Rütteln genauso wirksam wie beim automatischen Rütteln.

DOSAGE

60 mL bis 80 mL auf einen Hektoliter Grundwein bei durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Zellen pro Milliliter Wein.

ANWENDUNG

Vor jeder Entnahme den Behälter gut schütteln. Bei **flüssigem ADJUVANT M.O.** handelt es sich um eine thixotrope Substanz, d.h. es verfestigt sich im Ruhezustand. Durch das Schütteln verflüssigt es sich wieder.

Das **flüssige ADJUVANT M.O. Liquide** in derselben Menge kaltem Wasser auflösen. Auf keinen Fall Wein verwenden.

ADJUVANT M.O. Liquide muss dem für die Zweitgärung vorbereiteten Grundwein zugesetzt werden. Die entsprechende Menge für die Zweitgärung vorbereiteten Grundwein in ein kleineres Fass füllen und die erforderliche Menge **ADJUVANT M.O. Liquide** mit Hilfe eines DOSACOL zugeben.

Diese Lösung ebenfalls mit Hilfe eines DOSACOL dem übrigen Wein zusetzen.

Während der Tirage ständig rühren.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

354/2016-1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



VERPACKUNG

Kanister 10 L

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Vor frost schützen.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

354/2016 – 2/2