



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MO

Ausgewähltes Bentonit - Alginat
Klärung von Schaumwein (Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren) in der Flasche

MERKMALE

ADJUVANT M.O. 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.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Sofort nach der Zugabe flockt **ADJUVANT M.O.** 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.** 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.** rasch in den Flaschenhals, wobei es kompakt bleibt und keine Spuren auf dem Glas hinterlässt.

ANWENDUNGSBEREICHE

ADJUVANT MO ist beim manuellen Rütteln genauso wirksam wie beim automatischen Rütteln.

DOSAGE

4 Gramm Pulver auf einen Hektoliter Grundwein bei durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Zellen pro Milliliter Wein.

ANWENDUNG

Es ist unbedingt notwendig, vorher eine flüssige Suspension in Wasser anzusetzen.

Um **ADJUVANT M.O.** als Suspension zu machen, lieber einen mit einem zentralen Rührwerk ausgerüsteten Tank zu benutzen. Für kleinen Suspensionen, ein mit einem Rührpaddel ausgerüsteten elektrischen Rührwerk benutzen (200 Umdrehungen/Min.)

354/2016 – 1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Für 100 L- ADJUVANT M.O. Suspension- Präparat:

- 80 L kalten Wassers des Netzes im Tank einleiten (Achtung! Niemals in Wein ansetzen!). Wasser umrühren.
- ADJUVANT M.O. auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis 50 g/L (oder 5 kg Pulvers streuen.
- 1 Stunde lang umrühren lassen.
- Dann das Volumen bis 100L mit Wasser ergänzen, und noch während 5 Minuten unmrühren.
- 24 bis 48 Stunden lang ruhen lassen, um das Präparat gut aufquellen zu lassen.
- Vor der Benutzung oder dem Konditionieren in der Benutzungserwartung, das Umrühren wieder anfangen und halten.
- Wenn das Präparat jenseits der Woche benutzt sein soll, 7 mL Baktol 150 / L Flüssigen Zusatzstoff zusetzen.

Die flüssige Suspension in einer Dosierung von 6 bis 8 cL pro hL (60 bis 80 mL/hL) abzufüllenden Weins einsetzen.

Die gewünschte Fermentmenge mit der erforderlichen ADJUVANT M.O. Dosis mischen mit Hilfe eines DOSACOL zugeben.

Danach, diese Lösung, ebenfalls mit Hilfe eines DOSACOL, in den übrigen Grundwein zusetzen. Während der Tirage ständig rühren.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

Beutel à 1 kg – Karton mit 20 x 1 kg.

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. 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