



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MO

Bentonites sélectionnées – Alginate CLARIFICATION DES VINS EN BOUTEILLES EN METHODE CHAMPENOISE

CARACTERISTIQUES

L'ADJUVANT M.O. POUDRE est un adjuvant de remuage de dernière génération. Les colloïdes alginiques rassemblent les levures grâce à une composition voisine de celle de certains constituants des parois cellulaires des levures. Les colloïdes minéraux alourdissent et tassent l'ensemble de la masse du dépôt.

Chaque lot, de chacun des constituants est soigneusement contrôlé par des tests entièrement originaux.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dès qu'il est injecté, **I'ADJUVANT M.O.** flocule et rassemble toutes les parties du trouble. Les levures sont énergiquement retenues dans les flocons.
- A la mise des bouteilles sur lattes, **I'ADJUVANT M.O.** tapisse le verre auquel il n'adhère pas et forme une couche qui isole les levures du verre. Les levures sont contenues dans cette couche et s'y multiplient.
- Après 4 mois de repos sur lattes, le dépôt présente une grande cohérence. Les fragments de dépôt sont lourds et comportent très peu d'éléments fins. Le poignettage classique devient inutile, voir préjudiciable.
- Au remuage, **I'ADJUVANT M.O.** glisse rapidement vers le col, d'une façon cohérente et sans laisser de traces sur le verre.
- Il est d'une égale efficacité, tant pour le remuage manuel que pour le remuage automatique.

DOSE D'EMPLOI

4 grammes de poudre par hectolitre de vin à tirer pour un ensemencement moyen de 1 à 1,5 millions de cellules par millilitre de vin.

MODE D'EMPLOI

Il est indispensable de préparer au préalable une suspension dans de l'eau.

Pour la mise en suspension de **I'ADJUVANT M.O.**, utiliser de préférence une cuve munie d'un agitateur central. Pour des suspensions de petit volume, utiliser une perceuse électrique (tournant à environ 200 tours par minute) équipée d'une hélice.

Pour une préparation de 100 L de suspension **d'ADJUVANT M.O.** :

- Apporter dans la cuve 80 L d'eau du réseau froide (ne jamais utiliser de vin). Mettre l'eau en agitation.
- Saupoudrer **I'ADJUVANT M.O. poudre** sur l'eau en agitation à la dose de 50 g/L, soit 5 kg de poudre.
- Laisser en agitation pendant 1 heure.

350/2019 – 1/2

- Après une heure d'agitation, arrêter l'agitation puis compléter le volume à 100 L avec de l'eau, agiter encore pendant 5 minutes.
- Laisser reposer 24 à 48 heures pour bien laisser gonfler la préparation
- Avant l'utilisation, ou le conditionnement en attente d'utilisation, reprendre et maintenir l'agitation.
- Si la préparation doit être utilisée au delà de la semaine, ajouter 7 mL de **Baktol 150**/L d'Adjuvant Liquide.

Utiliser la suspension liquide à raison de 6 à 8 cL/hL (60 à 80 mL/hL) de vin à tirer. Injecter la quantité nécessaire d'adjuvant dans la quantité correspondante de levain préalablement isolé dans une petite cuve. Utiliser un DOSACOL (raccord de collage). Ensuite, le levain ayant reçu l'adjuvant sera injecté dans le vin de la cuve de tirage. Utiliser également un DOSACOL pour cette opération. Maintenir l'agitation pendant la durée du tirage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - carton de 20 x 1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.