



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MO

Bentoniti selezionati- Alginato Chiarifica dei vini effervescenti in bottiglia (metodo classico)

CARATTERISTICHE

L'**ADJUVANT M.O** è un additivo di ultima generazione per il remuage.

I colloidi alginici ammassano i lieviti grazie ad una composizione simile a quella di alcuni costituenti delle pareti cellulari dei lieviti. I colloidi minerali appesantiscono e compattano la massa del deposito. Ogni lotto, di ogni costituente, è accuratamente controllato da prove interamente originali.

PROPRIETA ENOLOGICHE

Appena è iniettato, l'**ADJUVANT M.O** floccula e raggruppa tutte le parti del torbido. I lieviti sono fermamente trattenuti dai flocculi.

Al coricamento sulle *lattes* (listelli), l'**ADJUVANT M.O** ricopre il vetro al quale non aderisce e forma uno strato che isola i lieviti dal vetro. I lieviti sono contenuti in questo strato e si moltiplicano. Dopo 4 mesi di riposo su *lattes*, il deposito presenta una maggior coesione.

I frammenti di deposito sono pesanti e non comportano elementi fini.

La classica rimessa in sospensione (*coup de poignet*) diventa inutile, forse negativa.

Al *remuage*, l'**ADJUVANT M.O** scivola rapidamente verso il collo, in modo coeso senza lasciare tracce sul vetro.

APPLICAZIONI

La sua efficacia è identica sia nel remuage manuale sia nel remuage automatizzato

DOSAGGIO

4 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

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITA D'USO

Per la messa in sospensione dell' **ADJUVANT MO**, 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 MO**:

- In un serbatoio, mettere 80 litri d'acqua fredda della rete in agitazione (mai utilizzare vino).
- Stemperare 50 g/L di **ADJUVANT MO** nell'acqua in agitazione, ossia 5 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.

354/2016-1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



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.

Precauzioni di uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg - Cartone di 20 pz da 1KG

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.
Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.

354/2016-2/2