



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT MO

Bentonites selecionadas – Alginato CLARIFICAÇÃO DO VINHO NA GARRAFA PELO MÉTODO TRADICIONAL (CHAMPENOISE)

CARACTERÍSTICAS

O **ADJUVANT M.O. PÓ** é um adjuvante de *remuage* de última geração. Os coloides algínicos têm a capacidade de agrupar as leveduras graças a uma composição semelhante à de certos constituintes das paredes celulares de leveduras. Os coloides minerais aumentam a densidade e compactam toda a massa do depósito.

Cada lote, de cada um dos constituintes, é cuidadosamente controlado através de testes inteiramente originais.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Logo após ter sido adicionado no vinho, o **ADJUVANT M.O.** floccula e reúne todas as partículas da turbidez. As leveduras são vigorosamente retidas nos flocos.
- Quando as garrafas são dispostas em cave na horizontal, o **ADJUVANT M.O.** reveste o interior do da garrafa de forma que ele não se cole à parede do vidro, formando, assim, uma camada que isola as leveduras do contato com o vidro. As leveduras são contidas nesta camada e multiplicam-se nela.
- Após 4 meses de repouso na horizontal, o depósito apresenta uma grande aglomeração. Os fragmentos do depósito são pesados e possuem muito poucas partículas finas. Girar as garrafas de forma tradicional torna-se inútil, até mesmo prejudicial.
- Na *remuage*, o **ADJUVANT M.O.** desliza rapidamente no gargalo da garrafa, de forma agregada e sem deixar vestígios no vidro.
- É igualmente eficaz, tanto para a *remuage* manual (*pupitre*) como para a *remuage* automatizada (giropalette).

DOSAGEM

4 gramas de pó por hectolitro de vinho a ser engarrafado, para uma inoculação média de 1 a 1,5 milhões de células por mililitro de vinho.

INSTRUÇÕES DE USO

Primeiramente é indispensável preparar previamente uma suspensão na água.

Para a preparação da suspensão do **ADJUVANT M.O.**, utilizar de preferencialmente uma cuba equipada com um misturador central. Para suspensões de pequenos volumes, utilizar uma furadeira elétrica (girando cerca de 200 voltas por minuto) equipada com uma hélice.

Para uma preparação de 100 L de suspensão do **ADJUVANT M.O.:**

- Colocar na cuba 80 L de água fria (nunca utilizar vinho). Começar a mexer a água.
- Depois, polvilhe o **ADJUVANT M.O. PÓ** na água mexendo sempre, dose a ser usada é de 50 g/L, ou seja, 5 kg de pó.
- Mexer durante 1 hora.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



- Depois de mexer durante uma hora, parar de mexer e completar o volume com água para obter 100 L, mexa novamente durante 5 minutos.
- Deixar em repouso durante 24 a 48 horas para permitir que a preparação inche.
- Antes de utilizar, ou o condicionamento na espera de uso, recomeçar e manter mexendo.
- Se a preparação deve ser utilizada depois de uma semana, adicionar 7 mL de **Baktol 150/L** de Adjuvante Líquido.

Utilizar a suspensão líquida à razão de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vinho a ser engarrafado. Inocular a quantidade necessária do adjuvante, na quantidade correspondente de leveduras, previamente isoladas em uma pequena cuba. Utilizar um DOSACOL (conexão de colagem). Depois, a levedura que recebeu o adjuvante será inoculada no vinho da cuba de tiragem (de engarrafamento). Utilizar também um DOSACOL para esta operação. Manter mexendo durante todo o tempo de duração do processo de tiragem (enchimento).

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg - caixa de 20 x 1 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.