

ADJUVANT 100 %

Remuage von Weinen auf der Flasche bei traditioneller Flaschengärung

CHARAKTERISTIKA

ADJUVANT 100 % ist das Ergebnis der Synergie eines Alginats und einer besonderen natürlichen Cellulose, um die alkoholische Gärung zu verbessern und die Bildung eines kohärenten Hefedepots zu ermöglichen, das nicht am Glas haftet und so das Rütteln bei der traditionellen Flaschengärung erleichtert.

Seine neuartige, bentonitfreie Zusammensetzung macht es zu einem Zusatz der dritten Generation und hierdurch zählen SOFRALAB® und die STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® zu den führenden Unternehmen, die erfolgreiche Rüttelhilfen anbieten. Mit diesem Mittel lässt sich am Ende des Rüttelvorgangs ein kompaktes Depot im Bidule erzielen, sodass Weinverluste und Kälteeinsatz begrenzt werden.

ADJUVANT 100 % entspricht unseren Anforderungen an nachhaltige Weinbereitung.



Auf dem Kopf stehende Flasche am Ende des Rüttelns

Durch die Pulverformulierung wird das MHD deutlich verlängert und die Umweltaanforderungen werden erfüllt, da die ökologischen Auswirkungen des Transports aufgrund des Wassers (Gewicht, Platzbedarf) begrenzt werden.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

ADJUVANT 100 % ist sehr effizient bei der remuage von Weinen nach der Flaschengärung. Die inerte Cellulose verändert und beeinträchtigt die Weinqualität nicht einmal während einer sehr langen Hefesatzlagerung, wie sie für die Erzeugung von Ausnahmechampagnern erforderlich ist.

ANWENDUNG

Sie ist ebenso wirksam beim Rütteln mithilfe eines Rüttelpulsts wie beim schnelleren Rütteln mit automatisierten Rüttelsystemen vom Typ Gyropalette®. **Vor der Anwendung ist unbedingt zu prüfen, dass der Grundwein weder instabile Proteine noch Polysaccharide (Pektine und/oder Glucane) enthält.**

DOSAGE

Empfohlene Dosage: Zwischen 4 und 7 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ADJUVANT 100 % muss vor dem Gebrauch zunächst rehydriert und kräftig homogenisiert werden.

In 1 Liter **entmineralisiertes Wasser** lässt man 100 g **ADJUVANT 100 %** rieseln und vermeidet dabei, dass sich das Produkt an einem bestimmten Punkt anhäuft. Lassen Sie die Mischung hydratisieren und gut homogenisieren. Nach einer Stunde kräftig schütteln, um eine homogene Lösung zu erhalten (keine Klumpen vorhanden), die eine volumengleiche Ablagerung beim Abzug gewährleistet.

ADJUVANT 100 % ist zum Hefeansatz zu geben.

Die verdünnte Suspension mithilfe einer automatischen, an die Abfüllanlage gekoppelten Dosierpumpe oder mithilfe eines an die Saugseite einer Kreispumpe aufgesetzten Zuführhahns langsam und gleichmäßig zugeben. Im zweiten Fall einen Pumpkreislauf zwischen dem unteren und dem oberen Teil des Tanks mit dem Hefeansatz einrichten und das Mittel langsam durch den Zuführhahn ansaugen. Dann die Mischung aus Hefeansatz und Zusatzstoff in den Weintank pumpen, der bereits die Fülldosage enthält.

Der Wein muss während der Zugabe des Produkts und während der Abfüllung in Bewegung bleiben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

1 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene, unbeschädigte Packungen lichtgeschützt an einem trockenen, frostfreien Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.