



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 100%

Remuage del vino en botella en el método tradicional

CARACTERÍSTICAS

ADJUVANT 100% es el resultado de la sinergia entre un alginato y una celulosa natural particular, para mejorar la fermentación alcohólica y permitir la formación de un sedimento de levaduras cohesivo y que no quede adherido al vidrio, facilitando de esta manera el removido en el método tradicional.

Su composición innovadora, sin bentonita, lo convierte en un adyuvante de 3ª generación y sitúa a SOFRALAB® y a la STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® entre las empresas a la vanguardia sobre los problemas del removido.

Este coadyuvante permite obtener un sedimento compacto en el cuello de la botella al final del removido, limitando así las pérdidas de vino y el consumo de frigorías.

ADJUVANT 100% cumple con nuestro requisito de enología razonada.



Botella en punta, al final del removido

Por último, su formulación en polvo aumenta considerablemente su caducidad y responde también a las exigencias medioambientales al limitar el impacto ecológico del transporte debido a la presencia de agua (peso, granel).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

ADJUVANT 100% es muy eficaz para el remuage del vino después de la segunda fermentación en botella. La celulosa inerte no modifica ni altera las cualidades del vino, incluso durante una crianza en rima muy larga, necesaria para la elaboración de vinos espumosos de gran calidad.

APLICACIONES

Su eficacia es la misma tanto si el removido se realiza manualmente en pupitres como si se realiza de forma más rápida con un equipo automático de tipo Gyropalette®. **Antes de utilizar es absolutamente necesario comprobar que el vino base no contenga proteínas inestables ni polisacáridos (pectinas y/o glucanos).**



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSIS

Dosis recomendada: entre 4 y 7 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Antes de utilizar, primero hay que rehidratar y homogeneizar enérgicamente **ADJUVANT 100%**. Por cada 1 litro de **agua desmineralizada**, espolvorear 100 g de **ADJUVANT 100%** evitando que el producto se acumule en un mismo sitio. Dejar hidratar la preparación y mezclar bien. Al cabo de una hora, agitar enérgicamente para obtener una solución homogénea (sin presencia de grumos) que garantice un depósito uniforme en volumen durante la tirada.

En este momento el producto está listo para usar.

ADJUVANT 100% debe añadirse al pie de cuba de levaduras.

Añadir la suspensión diluida de forma lenta y regular utilizando una bomba dosificadora automática o un racor para clarificantes montado en la aspiración de una bomba centrífuga. En este segundo caso, establecer un circuito de bombeo entre el fondo y la parte superior del depósito del pie de cuba y aspirar lentamente el adyuvante a través del racor para clarificantes. Bombear después la mezcla de levaduras y adyuvante al depósito de vino que contiene ya el licor de tiraje.

Mantener la agitación del vino durante la adición de los productos y durante todo el tiraje.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg

CONSERVACIÓN

Envase original lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.