



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ADJUVANT 100%

Remuage des vins en bouteilles en méthode traditionnelle

CARACTERISTIQUES

L'ADJUVANT 100% est le résultat de la synergie entre un alginate et une cellulose naturelle particulière, afin d'améliorer la fermentation alcoolique et permettre la constitution d'un dépôt de levure cohérent et non collant au verre, facilitant ainsi le remuage en méthode traditionnelle.

Sa composition novatrice, exempt de bentonite en fait un adjuvant de 3^e génération et place SOFRALAB® et la STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® dans les sociétés à la pointe des problématiques de remuage.

Cet adjuvant permet l'obtention d'un dépôt compact dans le bidule en fin de remuage limitant ainsi les pertes de vin et la consommation de frigorie.

L'ADJUVANT 100% répond à notre exigence de démarche d'œnologie raisonnée.



Bouteille sur pointe en fin de remuage

Enfin sa formulation poudre permet d'accroître significativement sa DLUO et permet également de répondre aux exigences environnementales en limitant l'impact écologique du transport inerrant à la présence d'eau (poids, encombrement).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'ADJUVANT 100% est très efficace pour le remuage du vin après la seconde fermentation en bouteille. La cellulose inerte ne modifie ni n'altère les qualités du vin même pendant un élevage sur latte très long nécessaire à l'élaboration de champagnes d'exceptions.

APPLICATIONS

Il est aussi efficace pour des remuages sur pupitre que pour des remuages plus rapides sur remueurs automatisés types Gyropalette®. **Il est impératif avant utilisation de vérifier que le vin de base ne contient ni protéines instables ni polysaccharides (pectines et/ou glucanes).**



STATION
œnotecnique
de Champagne



DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi conseillée : Entre 4 et 7 g/hL.

MODE D'EMPLOI

L'ADJUVANT 100% doit être dans un premier temps réhydraté et homogénéisé vigoureusement avant son utilisation.

Dans 1 litre d'eau déminéralisée saupoudrer 100g d'**ADJUVANT 100%** en évitant d'accumuler le produit à un endroit particulier. Laisser la préparation s'hydrater et bien homogénéiser. Après un délai d'une heure, procéder à une agitation vigoureuse afin d'obtenir une solution homogène (pas de grumeaux présent) garant d'un dépôt homogène en volume lors du tirage.

Le produit est alors prêt à l'utilisation.

L'ADJUVANT 100% doit être incorporé dans le levain.

Incorporer lentement et régulièrement la suspension diluée à l'aide d'une pompe doseuse automatique de tirage ou à l'aide d'un raccord de collage monté à l'aspiration d'une pompe centrifuge. Dans ce deuxième cas, établir un circuit de pompage entre le bas et le haut de la cuve de levain et aspirer lentement l'adjuvant par le raccord de collage. Puis, pomper le mélange levain-adjuvant dans la cuve de vin contenant déjà la liqueur.

Maintenir le vin agité pendant l'addition des produits et tout au long du tirage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

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.

179/2024 – 2/2