

ADJUVANT 100%

Clarificação de vinhos engarrafados segundo o método tradicional

CARACTERÍSTICAS

ADJUVANT 100% resulta da sinergia entre um alginato e uma celulose natural particular, a fim de melhorar a fermentação alcoólica e permitir a constituição de um depósito de levedura coerente e que não se cola ao vidro, facilitando assim a *remuage* segundo o método tradicional.

A sua composição inovadora, sem bentonite, faz deste produto um adjuvante de 3ª geração e coloca a SOFRALAB® e a STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® entre as empresas de vanguarda no que respeita a problemáticas de *remuage*.

Este adjuvante permite obter um depósito compacto no fundo da garrafa no final do processo de *remuage*, limitando assim as perdas de vinho e o consumo de frigorificas.

ADJUVANT 100% responde à nossa exigência de uma abordagem enológica racional.



Garrafa de cabeça para baixo no final do processo de *remuage*

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

ADJUVANT 100% é muito eficaz na clarificação do vinho após a segunda fermentação na garrafa. A celulose inerte não modifica nem altera as qualidades do vinho, mesmo durante o longo envelhecimento sobre ripas que é necessário para a elaboração de champanhes de exceção.

APLICAÇÕES

É tão eficaz na *remuage* em *pupitre* como para *remuages* mais rápidas em maquinaria automática do tipo Gyropalette®. **Antes de utilizar, é imperativo verificar que o vinho de base não contém proteínas instáveis nem polissacáridos (pectinas e/ou glucanos).**

DOSAGEM

Dose recomendada: 4g a 7 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADJUVANT 100% deve ser previamente reidratado e homogeneizado antes de utilizar. Em 1 litro de **água desmineralizada**, polvilhar 100g de **ADJUVANT 100%**, evitando acumular o produto num determinado local. Deixar o preparado hidratar. Agitar, a fim de obter uma solução homogênea (sem grumos). O produto está então pronto a utilizar.

ADJUVANT 100% - Pó deve ser incorporado no agente fermentador. Separar a quantidade de fermentador necessária. Em seguida, medir a quantidade de **ADJUVANT a 100%** a adicionar e diluí-la em 4 vezes o seu volume de água fria. Incorporar, lenta e uniformemente, a suspensão diluída utilizando uma bomba doseadora automática de tiragem ou um acoplador para colagem montado na parte de aspiração de uma bomba centrífuga. Neste último caso, estabelecer um circuito de bombagem entre o fundo e o topo da cuba de agente fermentador e aspirar lentamente o adjuvante através do acoplador para colagem. Em seguida, bombar a mistura de fermentador e adjuvante para a cuba de vinho que já contém o licor. Manter o vinho em agitação enquanto adiciona os produtos e durante toda a tiragem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem, em perfeito estado: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteção anti-congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.