

# ADJUVANT GT

## Clareamento dos vinhos em garrafas segundo o método tradicional

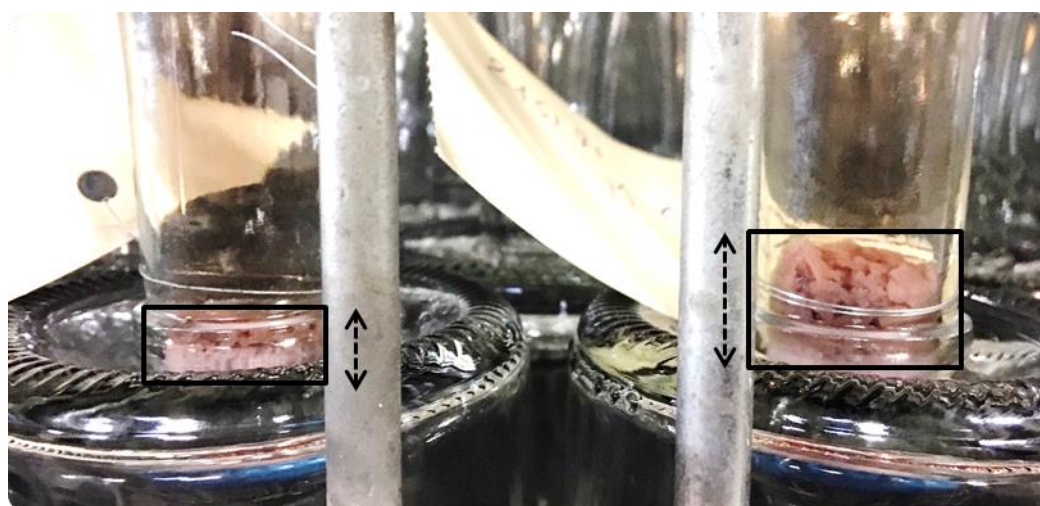
### CARACTERÍSTICAS

**ADJUVANT GT** é constituído por uma bentonita de sódio natural resultante de uma exigente triagem seletiva.

A escolha desta bentonita foi feita com base nas suas propriedades reológicas que permitem ter ao mesmo tempo um dilatação suficiente para permitir uma boa absorção dos constituintes do fermento de extração, mas também um poder de compactação suficiente para obter um depósito compacto no gargalo da garrafa no final da "remuage".

**ADJUVANT GT**, durante a extração, permite um depósito coerente e não aderente ao vidro da garrafa para uma "remuage" eficaz.

O assentamento do depósito de "remuage" é muito importante e permite limitar a dimensão do gelo necessário para a extração de ar.



Adjuvant GT

Adjuvant X  
(100% bentonite)

*Garrafas sobre a ponta em Palox no final da "remuage" (quantidade de auxiliar adicionado equivalente em material seco)*

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

**ADJUVANT GT** é muito eficaz no clareamento do vinho depois da segunda fermentação em garrafa.

### APLICAÇÕES

Além disso, é eficaz tanto para "remuages" em cavalete como para "remuages" mais rápidas em misturadores automatizados tipo Gyropalette®.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

ADITIVOS

## DOSAGEM

---

Dose de utilização aconselhada: 6 cL/hL de vinho a extrair

## MODO DE UTILIZAÇÃO

---

**ADJUVANT GT** deve ser misturado no fermento. Separar a quantidade de fermento necessário e medir a quantidade de **ADJUVANT GT** a adicionar e a diluir em 1/4 com água fria.

Misturar lenta e regularmente a suspensão diluída com a ajuda de uma bomba doseadora automática de extração ou com a ajuda de um ligador de passagem aplicado à aspiração de uma bomba de centrifugação. No segundo caso, estabelecer um circuito de bombagem entre a parte inferior e superior do tanque de fermentação e aspirar lentamente o auxiliar pelo ligador de passagem. A seguir, bombear a mistura fermento-auxiliar para a cuba de vinho que já contenha o licor.

Manter o vinho agitado durante a adição dos produtos e ao longo de toda a extração.

### Precauções de utilização:

Produto para utilização enológica e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com os regulamentos em vigor.

## EMBALAGEM

---

Lata de 10L

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia de origem, não aberta, em perfeitas condições, para guardar ao abrigo da luz em local seco, sem odores e que não congele.

Depois de aberta: utilizar rapidamente.

*As informações que constam deste folheto baseiam-se no estado atual dos nossos conhecimentos. São fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não desobrigam o utilizador da necessidade de respeitar a legislação e as fichas de dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem a nossa autorização.*

087/2022 – 2/2