

# ADJUVANT GT - PÓ

## Clareamento dos vinhos em garrafas segundo o método tradicional

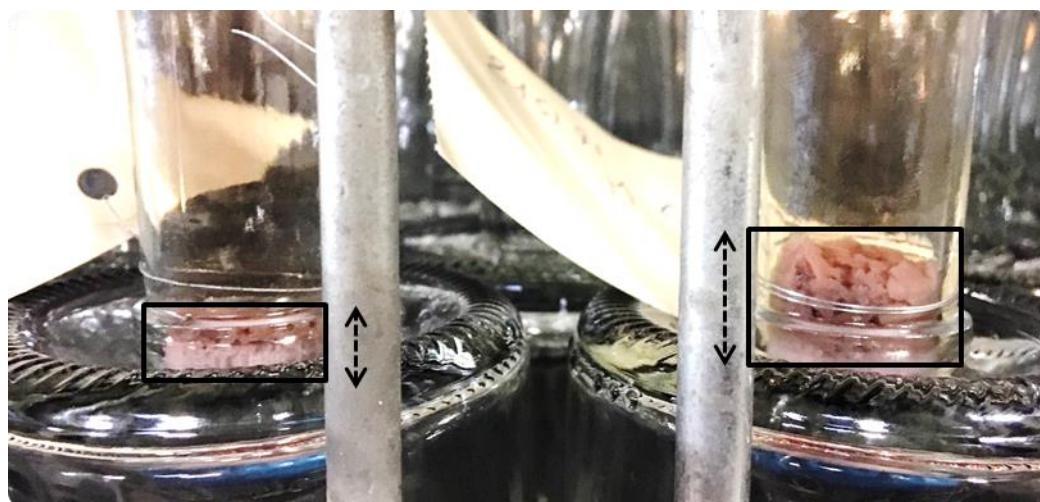
### CARACTERÍSTICAS

**ADJUVANT GT PÓ** é constituído por uma bentonite natural sódio/cálcio.

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 PÓ**, 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 PÓ** é muito eficaz no clareamento do vinho depois da segunda fermentação em garrafa.

### APLICAÇÕES

A sua formulação permite uma utilização com certificação NOP. Além disso, é eficaz tanto para "remuages" em cavalete como para "remuages" mais rápidas em misturadores automatizados tipo Gyropalette®.

**Antes da utilização, é imperativo verificar se o vinho base não contém proteínas instáveis nem polissacáridos (pectinas e/ou glucanos).**



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## DOSAGEM

---

Dose de utilização aconselhada: 5 a 7 g/hL.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

---

**ADJUVANT GT Pó** deve ser primeiro reidratado e preparado antes de ser utilizado.

Em 1 litro de água desmineralizada aspergir 100 g de **ADJUVANT GT Pó**, evitando acumular o produto num determinado local. Deixar a preparação a descansar durante cerca de 1 hora. Em seguida, agitar vigorosamente para solubilizar completamente o produto (não devem permanecer grumos antes da utilização), deixar repousar durante 1 hora e depois ressuspender. O produto está então pronto a ser utilizado.

**ADJUVANT GT Pó** deve ser misturado no fermento. Separar a quantidade de fermento necessário e medir a quantidade de **ADJUVANT GT Pó** 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

---

1 kg

## 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.*