

# ADJUVANT MODE D'EMPLOI

## MODE D'EMPLOI

### Mode d'introduction dans le vin

#### Méthode à proscrire impérativement

- Méthode classique : vider le bidon par le haut de la cuve
- Par le bas directement à la pompe
- Mélange préalable avec une petite quantité de vin
- Mélange avec le tanin
- etc...

#### Conditions impératives

- Diluer par 3 avec de l'eau froide
- Enrober chaque levure avec l'Adjuvant
- Maintenir le contact pendant 30 mn minimum

#### Méthodes possibles mais irrégulières

##### A

- Introduction au raccord de collage sur la totalité du vin contenant déjà les levures et la liqueur
- Introduction au raccord de collage sur le ferment préalablement isolé dans une cuve.
- Après 30 minutes de contact, le mélange levure-Adjuvant est ajouté au mélange vin-liqueur et homogénéisé soigneusement

##### B

#### Méthodes recommandées très fiables

- Introduction simultanée vin-liqueur-ferment-adjuvant
- avec pompe doseuse multitêtes

*La méthode B est, actuellement très employée et donne des résultats très satisfaisants.*

### Trois types de filière vous sont préconisés :

- 1) Souche de levure DV10 (sélection champenoise – SOEC)  
+ ADJUVANT 83 liquide → Remuage simple, facile et rapide.
- 2) Souche de levure DV10 (sélection champenoise – SOEC)  
+ ADJUVANT 92 liquide → S'utilise dans les filières très mécanisées (TSR 504 – Gyropalettes ...)
- 3) Souche de levure agglomérantes SY 043 (sélection champenoise)  
Elevage obligatoire en fermenteur + ADJUVANT AGGLO liquide  
→ Produit très technique, suivre rigoureusement les conseils de l'œnologue.

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.