

ADJUVANT 83 Liquido

A base de bentonita extremadamente pura

CLARIFICACIÓN DEL VINO EN BOTELLA DESPUÉS DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El **ADJUVANT 83** permite la clarificación del vino en botella después de la segunda fermentación. Compacta los posos del removido en pupitre o en el sistema con GIROPALETA.
- ◆ El **ADJUVANT 83** es una combinación equilibrada y muy elaborada de bentonitas y coloides minerales.
- ◆ La preparación de bentonitas de distintos yacimientos permite solucionar las irregularidades debidas a la diversidad de lotes y, sobretudo, combinar las cualidades más preciadas de las bentonitas americanas y continentales.
- ◆ Las materia primas son minuciosamente controladas mediante tests.
- ◆ Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 83** flocula y arrastra todas las partículas responsables de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas en los flóculos.
- ◆ En las botellas colocadas en las jaulas, el **ADJUVANT 83** recubre el cristal sin adherirse a él dando lugar a un lecho compacto. Las levaduras son conducidas hasta el cuello de la botella de forma coherente y sin dejar trazas sobre el vidrio. Es muy eficaz en pupitre, pero su fórmula ha sido especialmente concebida de cara a los removidos ultrarápidos que se realizan con la GIROPALETA.

DOSIFICACIÓN

- ◆ 6 cL de **ADJUVANT 83** por hL de vino a tratar (o sea 60 mL/hL o 600 mL/1000L) y para una siembra inicial de levaduras comprendida entre 1 y 2 millones de células por mililitro de vino que va a ser embotellado.
- ◆ Completar la clarificación mediante la adición de 6 cL/hL (o sea 60 mL/hL o 600mL/1000L) de CLAR T TIRAGE.



MODO DE EMPLEO

respetar rigurosamente

- ◆ El **ADJUVANT 83** debe ser añadido junto con las levaduras.
- ◆ Separar la cantidad necesaria de levaduras.
- ◆ Calcular la cantidad necesaria de adyuvante y diluirla a la mitad con agua (nunca con vino).
- ◆ Añadir al recipiente de levaduras con una bomba centrífuga provista de un dispositivo para clarificantes.
- ◆ Realizar un remontado.
- ◆ Abrir lentamente el dispositivo para clarificantes con el fin de repartir el adyuvante sobre la totalidad del depósito de levaduras.
- ◆ Mantener el vino fuertemente agitado durante la adición de estos productos y durante todo el tiraje.
- ◆ Utilizar preferiblemente un agitador de brazos cruzados colocado sobre una válvula de cierre.

PRESENTACIONES

- ◆ Botellas de 1 litro – caja de 15 x 1 litro
- ◆ Garrafas de 5 y 10 litros – caja de 4 x 5 litros

CONSERVACION

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.
- ◆ Respetar la fecha de caducidad antes de abrir el envase.