

# ADJUVANT 92 Liquido

Bentonita- Alginato

**ADYUVANTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN  
SEDIMENTO PELLICULADO - REMOVIDO FÁCIL Y RÁPIDO**

## CARACTERÍSTICAS

- ◆ El **ADJUVANT 92** es un **adyuvante** de última generación **para removidos**. Contiene coloides de tipo algínico y coloides minerales.  
Los coloides algínicos adsorben las levaduras gracias a una composición similar a la de ciertos constituyentes de la pared celular de éstas. Los coloides minerales favorecen la sedimentación dando lugar a un sedimento compacto. Cada uno de los lotes de los constituyentes individuales es controlado rigurosamente mediante ensayos completamente originales.
- ◆ Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 92** flocula y compacta todas las partículas causantes de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas dentro de los flóculos.
- ◆ Cuando se colocan las botellas en rima, el **ADJUVANT 92** recubre el vidrio sin adherirse a él formando un lecho aislante. Las levaduras son retenidas en este lecho donde se multiplican.  
Después de 4 meses en rima, el sedimento tiene forma de película y recubre la botella en una longitud de 5 cm. Esta capa se desliza por los bordes de la botella.
- ◆ El "poignettage" clásico resulta inútil, incluso perjudicial.  
En el removido, el **ADJUVANT 92** se desliza rápidamente hacia el cuello de la botella, de forma coherente, sin dejar trazas sobre el vidrio.  
Es eficaz en pupitres pero su fórmula ha sido estudiada de cara a los removidos ultrarápidos realizados con la GIROPALETA acoplada a los TSR 504.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ EL **ADJUVANTE 92** se utiliza sólo, en dosis de :  
8 cL/hL (o sea 80 mL/hL o 800 mL/1000L) de vino para embotellar.  
Completar la acción clarificante del **ADJUVANT 92** mediante una adición de 6 cL/hL (o sea 60 mL/hL o 600 mL/1000L) de CLAR T TIRAGE y de 2 cL/hL (o sea 20 mL/hL o 200 mL/1000L) de COMPLEXE A.N.



## MODO DE EMPLEO

### *Modo de empleo a seguir rigurosamente*

- ◆ El **ADJUVANTE 92** debe añadirse junto con las levaduras.
  - Separar la cantidad necesaria de levaduras.
  - Pesar la cantidad necesaria de **ADJUVANT 92** y diluirla por dos con agua fría.
- ◆ Añadir la suspensión diluida lenta y regularmente con la ayuda de una bomba dosificadora automática o de un dispositivo para clarificantes colocado en la aspiración de una bomba centrífuga.
- ◆ En este último caso establecer un circuito de bombeo entre las partes inferior y superior del recipiente de levaduras y aspirar lentamente el adyuvante mediante el dispositivo para clarificantes.
  - No añadir nunca el **ADJUVANT 92** con un cubo por la parte superior del depósito.
  - Adicionar la mezcla adyuvante-levaduras al depósito conteniendo ya éste el vino.
  - Agitar el vino durante la adición del producto y durante el embotellado.

## PRESENTACIONES

- ◆ Garrafa de 10 litros.

## CONSERVACIÓN

- ◆ 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.