

ADJUVANT MO Liquido

CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS EN BOTELLA EN EL MÉTODO CHAMPENOISE.

Bentonitas seleccionadas – Alginato

(Estabilizante : E 228 - SO₂ : 0,1 %)

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El **ADJUVANT M.O. LIQUIDE** es un **adyuvante de removido** de última generación. Los coloídes algínicos mantienen las levaduras en suspensión gracias a su composición, parecida a la de ciertos constituyentes de la pared celular de las levaduras. Los coloídes minerales hacen más pesado el conjunto, provocando su deposición. Cada uno de los lotes de cada uno de los constituyentes es controlado rigurosamente mediante tests completamente originales.
- ◆ Una vez adicionado, el **ADJUVANT M.O.** flocula y arrastra todas las partículas responsables del enturbiamiento. Las levaduras son fuertemente retenidas en los flóculos.
- ◆ En las botellas colocadas en rima, el **ADJUVANT M.O.** forma un tapizado sin adherirse al cristal, formando un lecho aislante. Las levaduras se mantienen en este lecho, donde se multiplican.
Después de 4 meses de reposo, el conjunto de posos presenta una gran coherencia. Los fragmentos de posos son pesados y no contienen partículas o elementos finos.
- ◆ El « poignettage » clásico resulta inútil, incluso perjudicial.
Durante el removido, el **ADJUVANT M.O.** se desliza rápidamente hacia el cuello, de forma coherente y sin dejar trazas sobre el vidrio.
Es igualmente eficaz tanto en los removidos manuales como en los automáticos.
- ◆ El **ADJUVANT M.O. LIQUIDE** es un adyuvante de removido a punto para su uso. Su carácter tixotropo le confiere un aspecto ligeramente gelificado en reposo. Para su uso es suficiente agitar enérgicamente el envase antes de usar. Su fluidez se restablece inmediatamente.



DOSIFICACIÓN

- ◆ 6 a 8 cL/hL de vino a embotellar (o sea 60 a 80 mL/hL o 600 a 800 mL/1000L) para una siembra media de 1 a 1,5 millón de células por mililitro de vino.

MODO DE EMPLEO

- ◆ **Agitar enérgicamente el envase antes de usar. El ADJUVANT M.O.** es un líquido tixotropo. En reposo sufre una débil gelificación. La agitación restablece su fluidez.
- ◆ Diluir el **ADJUVANT M.O.** en un volumen igual de agua fría. Nunca en vino.
- ◆ **EI ADJUVANT M.O.** debe adicionarse junto con las levaduras.
- ◆ Adicionar la cantidad necesaria de adyuvante en la cantidad correspondiente de levaduras, preparadas previamente en un pequeño depósito. Utilizar un DOSACOL (dispositivo para clarificantes).
- ◆ Seguidamente, se adicionarán las levaduras junto con el adyuvante en el vino del depósito de tiraje.
- ◆ Utilizar también un DOSACOL para esta operación.
- ◆ Mantener la agitación en el transcurso del tiraje.

PRESENTACIONES

- ◆ Bidón de 10 litros.

CONSERVACIÓN

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

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.