

# ADJUVANT 83 Polvo

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, sobretodo, 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.

### COMPOSICIÓN

- ◆ Bentonita pura (montmorillonite sodique).

### DOSIFICACIÓN

- ◆ 2 ó 3 gramos de polvo por hectólitro de vino a embotellar para una siembra media de 1 a 1.5 millones de células por mL en el vino.

## MODO DE EMPLEO

Es indispensable preparar previamente una suspensión líquida en agua.

Para la puesta en suspensión del **ADJUVANT 83**, utilizar un depósito equipado de un agitador central. Para suspensiones de pequeño volumen, utilizar un percutor eléctrico (2000 rev/min) equipado de una hélice.

Para una preparación de 100 L de suspensión de **ADJUVANT 83** :

- ◆ Poner en el depósito, 80 L de **agua fría** (jamás utilizar vino). Poner el agua en agitación.
- ◆ Espolvorear **40 g/L** de **ADJUVANT 83** sobre el agua en agitación, o sea 4 Kg de polvo.
- ◆ Dejar en agitación durante 1 hora.
- ◆ Después de 1 hora de agitación, parar la agitación, y completar el volumen a 100 L con agua, agitar una vez más durante 5 minutos.
- ◆ Dejar reposar **24 a 48 horas** para que la preparación hinche bien.
- ◆ Antes de la utilización, o del embotellado en espera de la utilización, agitar de nuevo y mantener la agitación.
- ◆ Si la preparación debe ser utilizada más allá de la semana, añadir 7 mL de Baktol 150/L de Adjuvant Líquido.

Utilizar la suspensión líquida a razón de 6 a 8 cL/hL (60 a 80 mL/hL) de vino a embotellar. Diluir aún por dos con agua fría antes de utilizar.

Separar la cantidad necesaria de fermento para el tiraje y añadirle la cantidad necesaria de adyuvante con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.

Mantener en contacto durante aproximadamente 30 minutos. Seguidamente añadir la mezcla adyuvante + levaduras a la mezcla vino+licor. Homogeneizar cuidadosamente.

Mantener agitando durante todo el embotellado.

## PRESENTACIONES

- ◆ Bolsas de 1 kg – caja de 15 x 1 kg.

## CONSERVACION

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