

ADJUVANT MO Polvo

Bentonitas seleccionadas – Alginato

CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS EN BOTELLA EN EL MÉTODO CHAMPENOISE.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El **ADJUVANT MO POLVO** es un **adyuvante para removidos** de última generación.

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 MO** 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 MO** recubre el vidrio de la botella sin adherirse a él y formando un lecho aislante. Las levaduras son retenidas 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.

En el removido, el **ADJUVANT MO** se desliza rápidamente hacia el cuello de la botella, de forma coherente, sin dejar trazas sobre el vidrio.

Es igualmente eficaz tanto en los removidos manuales como en los automáticos.

DOSIFICACIÓN

- ◆ 4 gramos de polvo por hectólitro de vino a embotellar para una siembra media de 1 a 1,5 millones de células por mililitro de vino.

MODO DE EMPLEO

Es indispensable preparar previamente una suspensión líquida en agua.

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



STATION
OENOtechnique
de CHAMPAGNE

Para una preparación de 100 L de suspensión de **ADJUVANT M.O.** :

- ◆ Poner en el depósito, 80 L de **agua fría** (jamás utilizar vino). Poner el agua en agitación.
- ◆ Espolvorear **50 g/L** de **ADJUVANT M.O. polvo** sobre el agua en agitación, o sea 5 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 à 8 cL/hL de vino a embotellar.

Inyectar 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

- ◆ Bolsas de 1 kg – caja de 20 x 1 kg

CONSERVACIÓN

- ◆ 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.