

# ADJUVANT 83 POUDRE

Auf der Grundlage äußerst reinen Bentonits

## KLÄRUNG DES WEINES IN DER FLASCHE NACH DER ZWEITEN GÄRUNG

### EIGENSCHAFTEN

- ◆ Mit **ADJUVANT 83** kann **der Wein in Flaschen nach der zweiten Gärung geklärt werden**. Das Produkt führt die Ablagerungen vor dem Rütteln mithilfe des Rüttelpulvs und über das GYROPALETTE-System zusammen.
- ◆ **ADJUVANT 83** ist eine ausgewogene und hochentwickelte Verbindung von Bentoniten und Mineralkolloiden.
- ◆ Durch die Verwendung von Bentoniten unterschiedlicher Herkunft können Ungleichmäßigkeiten bei den Chargen verringert und vor allem die wertvollsten Eigenschaften der amerikanischen und kontinentalen Bentonite kombiniert werden. Die eingehenden Bentonite werden mithilfe von Tests sorgfältig geprüft.
- ◆ Sobald **ADJUVANT 83** in den Wein injiziert wird, flockt es aus und agglomert alle Bestandteile des Trubs.  
Die Hefen werden wirksam in den Flocken zurückgehalten.
- ◆ Wenn die Flaschen auf Latten gelegt werden, schmiegt sich **ADJUVANT 83** an das Glas, ohne an ihm zu haften, und bildet eine isolierende Schicht. Die Hefen gleiten in Richtung Flaschenhals, ohne dass der Film reißt und Spuren auf dem Glas hinterlässt. Das Produkt ist zwar sehr wirksam bei Einsatz eines Rüttelpulvs, seine Formel wurde jedoch in Hinblick auf ultraschnelles Rütteln, das mit der GYROPALETTE-Methode erreicht wird, entwickelt.

### ZUSAMMENSETZUNG

- ◆ Reiner Bentonit (Natrium-Montmorillonit)

### EINZUSETZENDE DOSIS

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ 2 bis 3 g Pulver pro hl abzufüllenden Weins beim Zusetzen von durchschnittlich 1 bis 1,5 Millionen Hefezellen pro ml im abzufüllenden Wein.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Es ist unbedingt notwendig, vorher eine flüssige Suspension in Wasser anzusetzen.

Um aus **ADJUVANT 83** eine Suspension herzustellen, am besten einen mit einem zentralen Rührwerk ausgerüsteten Tank benutzen. Für kleinere Suspensionsmengen, ist ein mit einem Rührpaddel ausgerüsteteres elektrisches Rührwerk zu benutzen (200 Umdrehungen/Min).

Für 100L- **ADJUVANT 83** Suspension :

- ◆ 80L **kalt**es **Drinkwassers** in Tank einleiten (Achtung ! Niemals in Wein ansetzen !). Wasser umrühren.
- ◆ **ADJUVANT 83** auf die Oberfläche des umgerührten Wassers in der Dosis **40g/L** (oder 4kg Pulvers) streuen.
- ◆ 1 Stunde lang umrühren lassen.
- ◆ Dann, das Volumen bis 100L mit Wasser ergänzen, und noch während 5 Minuten unmrühren.
- ◆ **24 bis 48 Stunden** lang ruhen lassen, um das Präparat gut aufquellen zu lassen.
- ◆ Vor der Benutzung oder dem Konditionieren vor der Anwendung wieder mit dem Rühren beginnen.
- ◆ Wenn das Präparat länger als Woche eingesetzt werden soll, mit 7mL Baktol 150 /L Flüssigen Zusatzstoff stabilisieren.

Die flüssige Suspension in einer Dosierung von 6 bis 8 cL pro hL (60 bis 80mL/hL) abzufüllenden Weins einsetzen.

Vor dem Gebrauch erneut verdünnen, und zwar mit der gleichen Menge kalten Wassers.

Die gewünschte Fermentmenge mit der richtigen Zusatzstoffdosis mischen und mit Hilfe einer Venturieinrichtung zugeben. Ca. 30 Minuten lang einwirken lassen.

Dann das Gemisch Hefe + Zusatzstoff dem Gemisch Wein + Likör begeben.

Sorgfältig homogenisieren.

Für ständiges Umrühren während des gesamten Abfüllungszeitraums sorgen.

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.