

Características

- O **Adjuvante 83 Líquido** permite a clarificação do vinho em garrafa após a segunda fermentação. Compacta o depósito durante removimento, quer em “pupitre” quer no sistema de “giropaletes”.
- O **Adjuvante 83 Líquido** é um conjunto equilibrado e bastante elaborado de bentonites e de coloides minerais.
- A utilização de bentonites de diferentes origens, permite reduzir as diferenças entre lotes e sobretudo tirar partido das qualidades mais interessantes das bentonites americanas e continentais. À chegada, são todas rigorosamente controladas.
- Desde que é introduzido no vinho, o **Adjuvante 83 Líquido** floclula e junta todas as partículas da turvação.
- As leveduras são energeticamente retidas nos flocos formados.
- Quando colocadas as garrafas sobre as “pupitres”, o **Adjuvante 83 Líquido** forma um tapete sobre o vidro, ao qual não adere, formando uma camada isolante. As leveduras são conduzidas para o gargalo, de uma forma coerente e sem deixar vestígios no vidro. É perfeitamente eficaz no removimento sobre “pupitres”, mas a sua fórmula foi estudada tendo em vista o removimento ultra-rápido que se obtém pelo método de “giropaletes”.

Dose de aplicação

- **6cL/hL de vinho**

Para ser engarrafado numa inoculação média de 1-2 milhões de células por mL.

Modo de utilização

Estas instruções devem ser respeitadas:

- O **Adjuvante 83 Líquido** deverá ser incorporado no inóculo.
- Separe a quantidade de inóculo necessária.
- Medir a quantidade de **Adjuvante 83 Líquido** e diluir na razão 1:2 em água (nunca com vinho).
- Incorpore na cuba do inóculo com a ajuda de um “raccord de colagem” ou “Dosacol”.
- Efectue uma remontagem.
- Manter o vinho em forte agitação durante a incorporação dos produtos e durante a tiragem.

Embalagem

- 20L.

Armazenamento

Embalagem fechada, selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores. **Embalagem aberta:** Utilizar rapidamente.

À base de bentonite extremamente pura

Clarificação de vinhos em garrafa após a segunda fermentação

Qualidade e Segurança Alimentar

- Não contém Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Não tratado por radiação ionizante.
- Não contém as substâncias alérgicas referidas na Directiva 2007/68/CE, com excepção de: sulfitos $\geq 10\text{mg/kg}$.
- Está conforme os Regulamentos CE 479/2008 e 606/2009.
- Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547 4405-194 Canelas, VNG
T. 227 150 840 - F. 227 150 849 - proenol@proenol.com - www.proenol.com