

Características

- O **Adjuvante 83 em Pó** 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 em Pó** 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, todas são rigorosamente controladas.
- Desde que é introduzido no vinho, o **Adjuvante 83 em Pó** floclula e junta todas as partículas da turvação.
- As leveduras são energicamente retidas nos flocos formados.
- Quando colocadas as garrafas sobre as “pupitres”, o **Adjuvante 83 em Pó** 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

De 2-3g por hL de vinho

Para uma inoculação média de 1-1,5 milhões de células/mL.

Modo de utilização

É indispensável preparar previamente uma solução líquida em água desionizada:

- Para a dissolução de **Adjuvante 83 em Pó** é recomendado a utilização de um tanque equipado com um agitador central, para preparações mais pequenas dissolver cuidadosamente com a ajuda de um agitador rápido (2000 r.p.m.), polvilhando o adjuvante na superfície da água em agitação.

Para fazer uma preparação de 100L:

- Prepare 80L de água fria destilada (nunca utilize vinho) e ligue o agitador.
- Polvilhe a água com **Adjuvante 83 em Pó** a uma proporção de 40g/L, neste caso é o mesmo que dizer com 4Kg de **Adjuvante 83 em pó**.
- Agite a solução por 1h.
- Adicione os restantes 20L de água e agite mais 5 minutos.
- Deixar repousar durante 24-48h.
- Antes de utilizar, ou antes de embalar, agite outra vez a solução.
- **Se a solução for usada para além de uma semana, acrescente 7mL de Baktol 150 por cada litro de adjuvante líquido.**
- Utilize a suspensão líquida à razão de 6-8cL/hL de vinho.
- No momento da aplicação, diluir a solução anterior na proporção de 1:2, com água.

À base de bentonite extremamente pura

Clarificação de vinhos em garrafa após a segunda fermentação

- Separe a quantidade de inóculo necessário à tiragem e incorpore a quantidade necessária de adjuvante por meio de um doseador de colagem. Manter o contacto cerca de 30min.
- De seguida incorpore a mistura de levedura e adjuvante à mistura de vinho e licor.
- Homogeneizar com cuidado.
- Manter a agitação durante toda a duração da tiragem.

Embalagem

- 1kg

Armazenamento

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

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.
- 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