

## Características

- O **Adjuvante M.O. Pó** é um adjuvante de removimento de última geração. Os colóides de alginato têm a capacidade de reunir as leveduras graças à sua afinidade com certos constituintes das paredes das mesmas. Os colóides minerais aumentam a densidade e compactam o depósito. Cada lote de cada elemento que constitui o **Adjuvante M.O. Pó** é cuidadosamente controlado.
- Desde que é adicionado ao vinho, o **Adjuvante M.O. Pó** floclula e coagula todas as partículas da turbidez. As leveduras são fortemente retidas nos flóculos formados.
- Na aplicação em garrafas empilhadas na horizontal, o **Adjuvante M.O. Pó** forma no interior da garrafa uma camada isolante, que não adere à parede da garrafa. As leveduras ficam inseridas dentro dessa camada, podendo no entanto continuarem a multiplicar-se. Após 4 meses de repouso na horizontal, o depósito apresenta uma grande ligação. Os fragmentos dos depósitos são mais pesados e não comprometem os elementos mais finos.
- A agitação da garrafa torna-se assim inútil e mesmo prejudicial. No momento do “degorgement” o **Adjuvante M.O. Pó** desliza rapidamente sobre a garrafa de um modo coerente e sem deixar marcas sobre o vidro.
- O **Adjuvante M.O. Pó** é perfeitamente eficaz em ‘pupitre’, mas a sua fórmula foi estudada tendo em vista os removimentos ultra-rápidos que se obtêm com “giropaletes”.

## Dose de aplicação

- **4g/hL de vinho** a ser engarrafado para uma inoculação média entre 1-1,5 milhões de células de vinho.

## Modo de utilização

- Primeiro é essencial fazer uma dissolução em água.
- Para a dissolução de **Adjuvante M.O. Pó**, utilize preferencialmente um tanque equipado com um agitador central.

### Para fazer uma solução de Adjuvante M.O. Pó de 100L:

- Coloque cerca de 80L de água fria destilada (nunca use vinho) e comece a agitar a água.
- Polvilhe o **Adjuvante M.O. Pó** enquanto mistura. A proporção a ser usada é de 40g/L, o que é o mesmo que dizer, 4Kg de pó.
- Deixe a misturar durante 1h.
- Depois pare a agitação e acrescente água até obter 100L de solução, misture novamente durante 5min.
- Antes de utilizar ou antes de embalar, recomece a mistura e mantenha-a.
- **Se a preparação for para ser usada além de uma semana, acrescente 7mL de Baktol 150 por litro de adjuvante líquido.**
- Use a mistura líquida num rácio de 6-8cL/hL (60-80mL/hL) de vinho a ser engarrafado.
- Introduza a quantidade necessária da solução de **Adjuvante M.O. Pó**, com o volume correspondente de inóculo primariamente isoladas num pequeno tanque. Utilize um DOSACOL.

## Bentonite – Alginato

(Agente de estabilização: E228- SO<sub>2</sub> =0,1%)  
Clarificação de vinho engarrafado pelo método Clássico

- Adicione o **Adjuvante M.O. Líquido** + inóculo de levedura ao vinho com o licor. Utilize um DOSACOL
- Continue a agitar durante todo o processo de engarrafamento.

## Embalagem

- Saco de 1 Kg.

## 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, 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