

ADYUVANTES MODO DE EMPLEO

MODO DE EMPLEO

Modo de adición al vino

Qué no debe realizarse nunca

- Método clásico: vaciar el envase por la parte superior del depósito
- Por debajo, directamente con la bomba
- Mezcla previa con un poco de vino
- Mezclado con el tanino
- Etc...

Condiciones necesarias

- Diluir por 3 con agua fría
- Permitir que las levaduras queden envueltas por el adyuvante
- Mantener el contacto durante 30 minutos como mínimo

Metodologías posibles pero irregulares

A

- Adición con el dispositivo para clarificantes sobre el total de vino que ya contenga las levaduras y el licor de tiraje
- Adición con el dispositivo para clarificantes sobre el fermento previamente aislado en un depósito
- Después de 30 minutos de contacto, la mezcla levaduras-adyuvante es adicionada a la mezcla vino-licor y homogeneizada cuidadosamente

B

- Adición simultánea vino-licor-fermento-adyuvante
- Uso de una bomba dosificadora multicabezal

Metodologías recomendadas y muy fiables

La metodología B es la más utilizada actualmente y proporciona unos resultados plenamente satisfactorios

Tres recomendaciones, en función del sistema de producción:

- 1) Cepa de levadura DV10 (selección champenoise – SOEC)
+ ADJUVANT 83 líquido, Para un removido simple, fácil y rápido.
- 2) Cepa de levadura DV10 (selección champenoise – SOEC)
+ ADJUVANT 92 líquido, Se utiliza cuando la cadena de producción está muy mecanizada (TSR 504 – Giropaletas...)
- 3) Cepa de levadura aglomerante SY 043 (selección champenoise). Conservación obligatoria en el depósito de fermentación
+ ADJUVANT AGGLO líquido, Producto muy técnico, seguir rigurosamente los consejos de un enólogo.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

