



ADJUVANT Cristal A

Adjuvant de remuage pour remueur automatique ou manuel.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

- Adjuvant de remuage à base de bentonite et d'alginate de potassium pour système de remuage automatique ou manuel :
 - Pour levain agglomérant avec **LEVULIA AGGLO** ou tout autre type de levures agglomérantes
 - Pour levain traditionnel avec **LEVULIA CRISTAL** ou tout autre type de levures libres pour prise de mousse (**LEVULIA U32**)
 - Pour levain traditionnel avec **LEVULIA PROBIOS** – convient en vinification sous référentiel BIO-UE
- Respecte les qualités analytiques et organoleptiques du vin
- Permet une clarification optimale du vin après prise de mousse en bouteilles en 2 à 7 jours en fonction de la levure.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonite sodique sélectionnée
- Alginate de potassium
- Bisulfite de potassium (teneur maximale en SO₂ : 1,2g/L)

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

Pour le levain traditionnel: 60 à 100 ml/hL

(Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins)

Pour le levain agglomérant :

- 10 à 20 ml/hL à incorporer sur le pied de cuve
- + 60 à 80 ml/hL à incorporer sur le vin

(Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins)

→ MODE D'EMPLOI

Bien agiter le produit avant utilisation.

Levain traditionnel avec **LEVULIA CRISTAL** ou **LEVULIA PROBIOS** ou **LEVULIA U32** :

- Diluer par moitié avec de l'eau
 - Pour un remuage optimal, incorporer au raccord de collage sur les levures avant incorporation dans le vin sucré
 - En cas de préparation de la mixtion (apport sucre + levures) la veille du tirage, incorporer au raccord de collage sur 50% du volume au moins
- Maintenir en agitation constante une fois incorporé.





ADJUVANT Cristal A

Levain agglomérant avec **LEVULIA AGGLO** :

- Apporter après dilution par moitié dans de l'eau, l'équivalent de 10 à 20 ml/hl directement sur le levain en dernière phase de multiplication (Voir protocole de préparation du levain)
 - Incorporer, après dilution par moitié dans de l'eau, 60 à 80 ml/hl au raccord de collage sur le levain en même temps que son incorporation au vin préalablement sucré
- Maintenir en agitation constante.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Ne pas diluer avec du vin
 - Le poignettage est déconseillé car il déstructure le dépôt.
- Dans ce cas, attendre 2 à 4 semaines avant de mettre en remuage
- Ne pas incorporer en même temps que **FORTIFIA CRISTAL**

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 5 et 10°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture, ne pas utiliser de flacon entamé.

- Bidon de 10 kg.

