

# ARGITIRAGE POLVO Y LÍQUIDO

---

“Método tradicional”, clarificación efectiva en botella

## CARACTERÍSTICAS

---

Coadyuvante de clarificación en botella para vino espumoso elaborado por método tradicional. Elaborado con montmorillonitas sódicas naturales seleccionadas

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

**ARGITIRAGE** forma un depósito homogéneo y compacto, no adherente al cristal y muy débilmente repartido sobre los flancos de la botella. El producto recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a la botella cuando precipita.

La compacidad que adquieren las madres facilita posteriormente su deslizamiento hasta el gollete para su extracción en el degüelle. Su utilización se traduce en una reducción radical del tiempo de removido ó clarificación en botella.

- Adsorbe selectivamente las proteínas inestables de origen vegetal.
- No adsorbe productos de autólisis de la levadura particularmente las manoproteínas, por lo que participarán posteriormente en la persistencia de espuma.
- Totalmente neutro, preservando las características organolépticas del vino.
- El poso puede ser puesto nuevamente en suspensión sin riesgo de aparición de partículas ligeras que no precipiten posteriormente.
- El depósito obtenido se adapta a todas las condiciones de “remuage” manuales y automatizadas; aunque está especialmente indicado para la clarificación en pupitre.

**ARGITIRAGE** responde a todas las normas de la legislación alimentaria. Aseguramos un completo control de las propiedades reológicas de Argitirage, principalmente: índice de hinchamiento específico, superficie desarrollada y viscosidad. Garantizamos una perfecta regularidad en la calidad del producto, que se traduce en resultados fiables y constantes.

## DOSIFICACIÓN

---

6 a 8 cL/hL

## MODO DE EMPLEO

---

Preparar una suspensión al 6% en agua blanda (bajo contenido en cal) espolvoreándolo lentamente con agitación constante y enérgica (750 rpm), sin permitir la formación de grumos. Mantener en agitación durante 1 hora.

**ARGITIRAGE LIQUIDO** se utiliza directamente después de agitar el bidón.

### **Incorporación :**

Utilizar de 6 a 8 cL/hL de la suspensión preparada al 6 % (corresponde a una dosis de producto en polvo de 3 a 5 g/hL).

Después de agitar, diluir la suspensión de **ARGITIRAGE** a la mitad con agua, homogeneizar bien. Añadir al vino en la cuba de tiraje de forma paulatina, por ejemplo con sistema ventouri, con el agitador de dicho depósito en funcionamiento

La dosificación va directamente relacionada con el número de células inoculadas en el vino base. Se recomienda un contaje y la correspondiente dosificación controlada de levaduras para decidir la dosificación de coadyuvante adecuada a cada caso conjuntamente con la experiencia obtenida.

Una adición previa de **BOLTANE TIRAGE** mejora la compactación y el remuage.

Recordar : un coadyuvante de tiraje debe flocular en el vino en botella, la calidad del poso depende en gran medida del método de incorporación al volumen de vino de tiraje.

La adición del **Argitirage** debe ser la última etapa del proceso de tiraje

#### **Precauciones de uso:**

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### **INGREDIENTES**

---

**ARGITIRAGE POLVO** : Montmorillonitas sódicas naturales (90%)

**ARGITIRAGE LIQUÍDO** : solución a 6% de ARGITIRAGE POLVO, estabilizante SO<sub>2</sub> E 228 (1-1,5 g/L)

### **PRESENTACIÓN**

---

#### **ARGITIRAGE POLVO :**

Bolso de 1 kg

#### **ARGITIRAGE LIQUÍDO :**

Botellas de 1 litro

Bidón de 10 litros.

### **CONSERVACIÓN**

---

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener alejado del hielo.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la DLUO que figura en el envase.

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*