

CLAR T SPECIAL TIRAGE

**PARTICIPE AU COLLAGE EN BOUTEILLE DURANT LA PRISE DE MOUSSE
RENFORCE LA STRUCTURE DES VINS
PREVIENT LE CARACTERE REDUIT**

CARACTERISTIQUES

- ◆ Assemblage de tanin noix de galles - tanin châtaignier.
Supplément en cuivre.
- ◆ Les tanins du vin ont pour caractéristiques essentielles de :
 - permettre le collage des vins blancs et de certains vins rouges,
 - renforcer la charpente du vin et participer à son vieillissement,
 - protéger la matière colorante en vinification en rouge,
- ◆ Le TANIN est un élément sapide important du vin.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE** est une solution contenant un assemblage de TANIN NOIX DE GALLES à 95% de pureté - extrait à l'alcool dans la proportion de 80 % et de TANIN CHATAIGNIER, dans la proportion de 20 %.
- ◆ Le **CLAR T SPECIAL TIRAGE** provoque un léger collage en bouteilles au début de la prise de mousse mais ne participe pas vraiment à la texture du dépôt.
- ◆ Le **CLAR T SPECIAL TIRAGE**, ajouté à la mise en bouteille, protège la structure et l'équilibre des vins, garantissant un bon vieillissement.
- ◆ Le TANIN CHATAIGNIER en solution pure donne une mousse blanche, fine et extrêmement persistante.
- ◆ Le tanin présente une capacité importante de combinaison vis à vis des composés réduits (molécules à radicaux HS⁻) mais cela n'est pas toujours suffisant.
- ◆ Le **CLAR T SPECIAL TIRAGE** est supplémenté en ions cuivre afin de renforcer les propriétés du tanin. L'apport de cuivre, extrêmement faible à la dose d'utilisation (6 cL/hL), est cependant suffisant pour neutraliser la formation de ces composés indésirables provoquée quelquefois par les levures et notamment par les levures AGGLOMERANTES.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 6 centilitres par hectolitres de vin à tirer.

MODE D'EMPLOI

- ◆ A la mise en bouteille, nos conseils pour un vin sec peuvent se résumer de la façon suivante et dans la majorité des cas :
- ◆ Ajouter par hecto de vin à tirer :
 - 2,2 kg de sucre pour obtenir une pression finale de 5,5 atmosphères
 - 3 litres de ferment (40 à 50 millions de cellules/mL max.) (**levures AGGLO**).
 - 6 cL d'**ADJUVANT**
 - 6 cL de **CLAR T SPECIAL TIRAGE**
 - 5 g de **PHOSPHATES COMPOSES**
 - 2 cL de **COMPLEXE AN** en fonction de l'adjuvant et du conseil de l'œnologue.
- ◆ Aérer largement. Maintenir une agitation constante du vin pendant le cours du tirage.
- ◆ Faire contrôler régulièrement la prise de mousse par notre laboratoire.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 1 L, 5 L, 10 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.