

# 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<sup>-</sup>) 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.