

# AMPLITAN TIRAGE

**ASSEMBLAGE DE TANINS, DE LEVURES INACTIVÉES ET D'ECORCES DE LEVURES**

**PARTICIPE AU COLLAGE EN BOUTEILLE  
APPORTE STRUCTURE ET RONDEUR AU VIN  
AMELIORE LA MOUSSABILITE DU VIN**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ **AMPLITAN TIRAGE** est issu de la collaboration scientifique et technique avec la faculté d'œnologie de Tarragone (Catalogne) dirigée par le professeur Zamora. Ces travaux ont fait l'objet d'une thèse et ont montré une action concertée entre les écorces de levures, les levures inactivées et les tanins sur la stabilité de la mousse.
- ◆ **AMPLITAN TIRAGE** confère aux vins effervescents jeunes, volume et gras.
- ◆ L'hydrolyse des levures participe de manière importante à la qualité organoleptique des vins.
- ◆ Par l'apport de polysaccharides, **AMPLITAN TIRAGE** permet de favoriser la tenue de mousse et renforce la stabilité des vins.
- ◆ Le tanin, traditionnellement apporté au tirage, permet de favoriser le collage en bouteille et participe à la brillance du vin.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose d'emploi : 6 g/hL au tirage

## LEGISLATION

- ◆ Dose maximale légale : 66 g/hL

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 500g, carton de 20 fois 500g.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.



**STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE**

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE  
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.œnotechnik.com

