



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLAR T DÉGORGEMENT

**Assemblage de tanins de chênes sélectionnés pour le dégorgement**

## CARACTERISTIQUES

**CLAR T DEGORGEMENT** est une préparation à base de tanins de chêne choisis pour leur qualité de finesse.

**CLAR T DEGORGEMENT** renforce la structure tout en amplifiant l'harmonie du vin.

**CLAR T DEGORGEMENT** peut être également utilisé au tirage pour protéger la structure et participer à l'équilibre du vin.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Renforce la structure tout en amplifiant l'harmonie du vin.
- Protège la structure et participe à l'équilibre du vin.

## APPLICATIONS

- Pour le dégorgement.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

- Pour le tirage : 2 à 6 cL/hL.
- Pour le dégorgement : 0,5 à 1 cL/100 bouteilles.

## MODE D'EMPLOI

Disperser dans la cuve de mixtion.

Bien homogénéiser.

### Précautions d'utilisation :

Procéder impérativement à des essais. Déguster 2 à 3 mois plus tard.

Attendre quelques semaines pour que **CLART T DEGORGEMENT** se marie parfaitement au vin.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Bidons de 1 et 5 L

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, 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.*

221/2018 – 1/1