



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



CLAR T DEGORGEMENT

Assemblaggio di tannini di quercia scelti per la sboccatura

CARATTERISTICHE

CLAR T DÉGORGEMENT, è una soluzione di colore marrone scuro che contiene molti tannini di quercia selezionati per le loro qualità di potenza e di finezza.

CLAR T DÉGORGEMENT contribuisce alla struttura amplificando l'armonia del vino.

CLAR T DÉGORGEMENT può essere utilizzato anche nella presa di spuma per sostenere la struttura e partecipare all'equilibrio del vino.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Contribuisce alla struttura amplificando l'armonia del vino.
- Per sostenere la struttura e partecipare all'equilibrio del vino.

APPLICAZIONI

Alla sboccatura

DOSAGGIO

Quantità raccomandata :

- Nella presa di spuma: da 2 a 6 cL/hL di vino per il tirage.
- Alla sboccatura: da 0,5 a 1 cL/100 bottiglie.

MODALITA D'USO

Da disperdere nel serbatoio in agitazione.
Omogeneizzare con cura.

Precauzione d'uso :

Realizzare imperativamente prove preliminari.

Attendere alcune settimane perché **CLAR T DEGORGEMENT** si amalgami perfettamente al vino.

Per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 L e 5 L.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori. Teme il gelo. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

258/2020 – 1/1