



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLAR T SPECIAL TIRAGE

**Kombination aus Gallapfel- und Kastanienholz-Tanninen  
für die Flaschenabfüllung bei der Schaumweinherstellung**

## MERKMALE

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** ist ein Präparat, das sich aus mittels Alkohol extrahierten Gallapfel-Tanninen und Kastanienholz-Tanninen zusammensetzt.

Das **CLAR T SPECIAL TIRAGE** löst automatisch eine leichte Schönung in der Flasche aus, hat aber keinen Einfluss auf die Textur der Ablagerung.

Das **CLAR T SPECIAL TIRAGE** schützt, wenn es beim Flaschenabzug zugesetzt wird, die Struktur und die Ausgewogenheit des Weins, was ein gutes Altern gewährleistet.

Das KASTANIENTANNIN in reiner Lösung sorgt für einen weißen, feinen und äußerst lang anhaltenden Schaum.

Tannin hat eine hohe Bindungsfähigkeit gegenüber reduzierten Verbindungen (Moleküle mit HS--Radikal), wobei das nicht immer ausreichend ist.

Dem **CLAR T SPECIAL TIRAGE** wurden Kupferionen zugesetzt, um die speziellen Eigenschaften des Tannins zu verstärken. Ein äußerst schwacher Kupferzusatz bei der einzusetzenden Dosis (6 cL/hL) ist jedoch ausreichend, um die Bildung von unerwünschten Verbindungen, die manchmal durch die Hefen und insbesondere durch die SICH VERKLUMPENDE Hefen hervorgerufen werden, zu neutralisieren.

## OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktiver Beitrag zur Schönung in der Flasche.

Verstärkung der Struktur der weine.

Vorbeugung gegen reduktiven ton.

## ANWENDUNGSBEREICHE

- Bei der traditionellen Methode zur Klärung der Weine in der Flasche.
- Zur Vorbeugung gegen reduktive Noten, welche auf die Arbeit der Hefen bei der zweiten
- Gärung zurückzuführen sind.

## DOSAGE

Empfohlene Dosage : 2 bis 6 cL/hL abzufüllenden Wein.

Tannin-Konzentration: 50 g / L

## ANWENDUNG

Je hl abzufüllenden Wein folgende Mengen zusetzen :

- 2,2 kg Zucker, um einen abschließenden Druck von 5,5 Atmosphären zu erhalten,
- 3 L Ferment (mit höchstens 40 bis 50 Millionen Zellen/mL)
- 6 cL **ADJUVANT**.
- 6 cL **CLAR T SPECIAL TIRAGE**.
- 5 g **PHOSPHATE COMPOSE**.

- 2 cL **COMPLEXE AN** je nach dem benutzen Hilfsstoff und je nach Empfehlung des Önologen.

Gut homogenisieren. Beim Abfüllen den Wein ständig umrühren.

#### **Sicherheitsvorkehrungen :**

Lassen Sie die Kohlensäurebildung bitte regelmäßig von unserem Labor kontrollieren.

Allergen: Sulfite

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

#### **VERPACKUNG**

---

1-L-Kanister.

5-L-Kanister.

10-L-Kanister.

#### **LAGERUNG**

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Vor frost schützen. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*