



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLART SPECIAL TIRAGE

**Mezcla de taninos de agallas y de castaño  
para el tiraje**

## CARACTERÍSTICAS

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** es una preparación compuesta por taninos de agallas extraídos con alcohol y por taninos de castaño.

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** da lugar a una ligera clarificación en botella en el principio de la toma de espuma pero no influye en la textura de los posos.

**CLAR T SPECIAL TIRAGE**, añadido durante el tiraje en botellas, protege la estructura y el equilibrio del vino garantizando un buen envejecimiento.

El tanino de castaño en solución pura da lugar a una espuma blanca, fina y extremadamente persistente. El tanino presenta una capacidad importante de combinación con compuestos reducidos (moléculas con radicales HS)

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** está suplementado con iones cobre a fin de reforzar las propiedades del tanino.

El aporte de cobre, en muy pequeña cantidad en la dosis de utilización (6 cL/hL) es no obstante suficiente para neutralizar la formación de estos compuestos indeseables por parte de las levaduras y especialmente por las levaduras AGLOMERANTES.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Participa en la clarificación en botella durante la toma de espuma.

Refuerza la estructura del vino.

Previene el carácter reducido.

## APLICACIONES

- Para la clarificación del vino en botella, en el método tradicional.
- Para la prevención del carácter reducido como consecuencia de la acción de las levaduras durante la toma de espuma.

## DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 2 a 6 cL/hL.

Concentración de taninos : 50 g/L.

## MODO DE EMPLEO

Añadir por hectólitro de vino a embotellar :

- 2,2 kg de azúcar para obtener una presión final de 5,5 atmósferas.
- 3 litros de fermento (de 40 a 50 millones de células/mL máx.)
- 6 cL de **ADJUVANT**.
- 6 cL de **CLAR T SPECIAL TIRAGE**.
- 5 g de **PHOSPHATE COMPOSE**.
- 2 cL de **COMPLEXE AN**, en función del adjuvante y del consejo del enólogo.

228/2018 – 1/2



**STATION**  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



Airear durante bastante tiempo. Mantener el vino en constante agitación durante el transcurso del tiraje.

**Precaucions de uso :**

Controlar regularmente la formación de espuma consultando nuestro laboratorio.

Alérgens: Sulfitos

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**PRESENTACIÓN**

---

Bidón de 1 L.

Bidón de 5 L.

Bidón de 10 L.

**CONSERVACIÓN**

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*

**228/2018 – 2/2**

**Método  
Tradicional**

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com)