



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLAR T SPÉCIAL TIRAGE

---

**Assemblage de tanins de noix de galles et de châtaignier pour le tirage**

## CARACTERISTIQUES

---

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** est une préparation composée de tanins de noix de galles extraits à l'alcool et de tanins de châtaignier.

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** provoque un léger collage en bouteille au début de la prise de mousse mais ne participe pas à la texture du dépôt.

**CLAR T SPECIAL TIRAGE**, ajouté à la mise en bouteille, protège la structure et l'équilibre des vins, garantissant un bon vieillissement.

Le tanin de châtaignier en solution pure donne une mousse blanche, fine et extrêmement persistante.

Le tanin présente une capacité importante de combinaison vis à vis des composés réduits (molécules à fonctions HS).

**CLAR T SPECIAL TIRAGE** est supplémenté en ions cuivre afin de renforcer les propriétés du tanin. L'apport de cuivre, extrêmement faible à la dose d'utilisation (6 cL/hL), est cependant suffisant pour neutraliser la formation de ces composés indésirables provoquée quelquefois par les levures et notamment par les levures AGGLOMERANTES.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Participe au collage en bouteille durant la prise de mousse.
- Renforce la structure des vins.
- Préviend le caractère réduit.

## APPLICATIONS

---

- Pour la clarification en bouteille des vins en méthode traditionnelle.
- Pour la prévention des caractères réductifs dus au travail des levures de prise de mousse.

## DOSE D'EMPLOI

---

Concentration en tanin : 50 g/L

Dose recommandée : 2 à 6 cL/hL de vin à tirer.

221/2018 – 1/2



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODE D'EMPLOI

---

Ajouter par hectolitre de vin à tirer lors de la mise en bouteille :

- 2,2 kg de sucre pour obtenir une pression finale de 5,5 atmosphères.
- 3 litres de ferment (40 à 50 millions de cellules/mL max.
- 6 cL d'**ADJUVANT**.
- 6 cL de **CLART SPECIAL TIRAGE**
- 5 g de **PHOSPHATE COMPOSE**
- 2 cL de **COMPLEXE A.N.**

Bien homogénéiser. Maintenir une agitation constante du vin pendant le cours du tirage.

### Précautions d'utilisation :

Faire contrôler régulièrement la prise de mousse par notre laboratoire.

Allergènes : Sulfites

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Bidon de 1 L

Bidon de 5 L

Bidon de 10 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 – 2/2