

CLAR T SPECIAL TIRAGE

**Assemblaggio di tannini di noce di galla e di castagno
per la presa di spuma**

CARATTERISTICHE

CLAR T SPECIAL TIRAGE è una soluzione composta da tannini di noce di galla estratti nell'alcool e di tannini di castagno.

CLAR T SPECIAL TIRAGE provoca una leggera chiarifica in bottiglia all'inizio della presa di spuma ma non partecipa alla struttura del deposito.

CLAR T SPECIAL TIRAGE, aggiunto nella presa di spuma, contribuisce al corpo e all'equilibrio del vino, con la garanzia di un buon invecchiamento.

Il tannino di castagno in soluzione pura dà una spuma bianca, fine ed estremamente persistente.

Il tannino presenta un'importante capacità di combinazione con i composti ridotti (molecole con radicali HS).

Il **CLAR T SPECIAL TIRAGE** contiene rame in forma ionica che rafforza le proprietà del tannino. Il

contributo in rame è estremamente basso visto la dose di utilizzo raccomandata (6 cL/hL). È tuttavia sufficiente per neutralizzare la formazione di questi composti indesiderabili talvolta causati dai lieviti e in particolare dai lieviti agglomeranti.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Provoca una leggera chiarifica in bottiglia all'inizio della presa di spuma.
- Contribuisce al corpo e all'equilibrio del vino.

APPLICAZIONI

- Per la chiarifica in bottiglia dei vini prodotti con il metodo classico.
- Per la prevenzione dei caratteri ridotti dovuti ai lieviti durante la presa di spuma.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata : da 2 a 6 cL/hL.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : nessuna.
Concentrazione di tannino : 50 g / L



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



MODALITA D'USO

Da aggiungere per ettolitro di vino per la presa di spuma :

- 2,2 kg di zucchero per ottenere una pressione finale di 5,5 bar.
- 3 L di fermenti (da 40 a50 milioni di cellule/ml massimo)
- 6 cL di **COADIUVANTE**.
- 6 cL di **CLAR T SPECIAL TIRAGE**.
- 5 g di **FOSFATI COMPOSTI**.
- 2 cL di **COMPLEXE AN**.

Omogeneizzare con cura. Mantenere il vino in continua agitazione durante l'imbottigliamento.

Precauzioni d'uso:

Fare controllare regolarmente la presa di spuma dall'enologo.

Allergene: Solfiti

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Fusto di 1 L.

Fusto di 5 L.

Fusto di 10 L.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori. Teme il gelo. Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che 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.

259/2020 – 2/2

Metodo
Tradizionale

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