



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CLAR T SPECIAL TIRAGE

Assemblage de taninos de noz-de-galha e de castanheiro para a tiragem

CARACTERÍSTICAS

CLAR T SPECIAL TIRAGE é uma preparação composta a partir de taninos de noz-de-galha extraídos com álcool e taninos de castanheiro.

CLAR T SPECIAL TIRAGE provoca uma leve colagem na garrafa no início da formação de espuma, mas não participa à textura do depósito.

CLAR T SPECIAL TIRAGE, adicionado no engarrafamento, protege a estrutura e o equilíbrio do vinho, garantindo um bom envelhecimento.

O tanino de castanheiro em solução pura, confere uma espuma branca, fina e extremamente persistente.

O tanino tem uma capacidade importante de combinação em relação aos compostos de redução (moléculas com funções HS).

CLAR T SPECIAL TIRAGE é suplementado em íons de cobre, para reforçar as propriedades do tanino. O acréscimo de cobre, extremamente baixo na dose de utilização (6 cL/hL), é, no entanto, suficiente para neutralizar a formação destes compostos indesejáveis, que são as vezes causados pelas leveduras, em particular, pelas leveduras AGLOMERANTES.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Participa da colagem na garrafa durante o processo de formação de espuma.
- Reforça a estrutura do vinho.
- Previne o caráter de redução.

APLICAÇÕES

- Para a clarificação na garrafa de vinhos elaborados pelo método tradicional.
- Para a prevenção de caracteres de redução, devido ao trabalho das leveduras e da formação de espuma.

DOSAGEM

Concentração em taninos: 50 g/L

Dose recomendada: 2 a 6 cL/hL de vinho para a tiragem.

INSTRUÇÕES DE USO

Adicionar por hectolitro de vinho para a tiragem durante o engarrafamento:

- 2,2 kg de açúcar para obter uma pressão final de 5,5 atmosferas.
- 3 litros de leveduras (40 a 50 milhões de células/mL máx.).

228/2018 – 1/2



STATION
CENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



- 6 cL de **ADJUVANT**.
- 6 cL de **CLART SPECIAL TIRAGE**
- 5 g de **PHOSPHATE COMPOSE**
- 2 cL de **COMPLEXE A.N.**

Homogeneizar cuidadosamente. Manter mexendo o vinho de forma constante durante o processo de tiragem.

Precauções de utilização:

Controlar regularmente a formação de espuma pelo nosso laboratório.

Alérgenos: Sulfites

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Bidão de 1 L

Bidão de 5 L

Bidão de 10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.