



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



CLAR T TIRAGE

**Mezcla de taninos de agallas y de taninos de castaño
para la clarificación de vinos blancos y de determinados vinos tintos**

CARACTERÍSTICAS

CLAR T TIRAGE es una preparación compuesta por un 80 % de taninos de agallas extraídos con alcohol y por un 20 % de taninos de castaño.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Participa en la clarificación durante el embotellado.
- Refuerza la estructura del vino, así como su equilibrio, garantizando un buen envejecimiento.
- Permite obtener una espuma blanca, fina y con una gran persistencia, gracias a los taninos de castaño.

APLICACIONES

- Durante el tiraje.
- Para reforzar la estructura del vino y participar en su envejecimiento.
- Para permitir la clarificación de los vinos blancos y de determinados vinos tintos.
- Para proteger la materia colorante en la vinificación de tintos.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 2 a 6 cL/hL.

Concentración de tanino: 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 TIRAGE**.
- 5 g de **PHOSPHATE COMPOSE**.

Homogeneizar cuidadosamente. Mantener el vino en agitación constante durante el transcurso del tiraje.

Precautions de uso :

Controlar regularmente la formación de espuma consultando nuestro laboratorio.

Alérgenos: Sulfitos

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



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