



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## CLAR T TIRAGE

---

**Assemblaggio di tannini di noce di galla e di tannini di castagno  
per la chiarifica dei vini bianchi ed alcuni vini rossi**

### CARATTERISTICHE

---

**CLAR T TIRAGE** è una soluzione composta all' 80% di tannini di noce di galla estratti nell'alcool e al 20% di tannini di castagno.

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

**CLAR T TIRAGE**, aggiunto in fase di imbottigliamento, protegge le struttura e l'equilibrio dei vini, garantendo un buon invecchiamento.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

---

- Contribuisce alla chiarifica in bottiglia durante la presa di spuma.
- Rinforza la struttura del vino e partecipano al suo invecchiamento.
- Produce una spuma bianca, fine ed estremamente persistente.

### APPLICAZIONI

---

- Per il tiraggio.
- Per rafforzare la struttura del vino e partecipare al suo invecchiamento.
- Per permettere la chiarifica dei vini bianchi e di alcuni vini rossi.
- Per proteggere la materia colorante nella vinificazione in rosso.

### DOSAGGIO

---

Dose raccomandata : 2 a 6 cL/hL di vino da tirare.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

Concentrazione di tannino : 50 g / L

### 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 atmosfere.
- 3 L di fermento (da 40 a 50 milioni di cellule / mL max).
- 6 cL di **ADDITIVO**.
- 6 cL di **CLAR T TIRAGE**.
- 5 g di **FOSFATI COMPOSTI**.

Aerare abbondantemente. Mantenere l'agitazione del vino costante durante il tiraggio.

259/2020 – 1/2



**STATION**  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



### **Precauzioni d'uso:**

Controllare regolarmente la presa di spuma dal nostro laboratorio.

Allergene: Solfiti

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

### **CONFEZIONAMENTO**

---

Tanica da 1 L.

Tanica da 5 L.

Tanica da 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](http://www.oenotechnic.com)