



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLAR T VINIF

---

**Tanin de noix de galles pour la clarification et le collage  
des vins de base destinés à l'élaboration de vins effervescents**

## CARACTERISTIQUES

---

**CLAR T VINIF** est une préparation contenant 100 g de tanin de noix de galles par litre.

**CLAR T VINIF** permet la clarification des vins blancs de blanc et blancs de noir destinés à l'élaboration des vins effervescents. Il est indispensable dans le collage des vins blancs à la gélatine. Il participe à la clarification des vins en prise de mousse.

**CLAR T VINIF** participe au débourbage et à la clarification en coagulant les matières protéiques en excès. Il inhibe les micro-organismes indésirables grâce à son léger pouvoir antiseptique. Il renforce la charpente des moûts et des vins issus de raisins faibles en constitution. Il forme un complexe stable avec les anthocyanes et les leucoanthocyanes.

**CLAR T VINIF** est indispensable dans les vins blancs pour les collages à la gélatine peu hydrolysée

**(GÉLISOL).**

**CLAR T VINIF** participe à la clarification des vins en bouteilles en méthode champenoise et au maintien des caractères organoleptiques et de la charpente.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Participe à la clarification des vins en prise de mousse.
- Renforce la structure des moûts et des vins.
- Participe à la clarification des vins en bouteille en méthode traditionnelle.

## APPLICATIONS

---

- Pour la clarification et le collage des vins de base destinés à l'élaboration de vins effervescents.
- Pour maintenir les caractères organoleptiques et renforcer la charpente.

## DOSE D'EMPLOI

---

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

## MODE D'EMPLOI

---

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précautions d'utilisation :

Attendre quelques semaines pour que **CLAR T VINIF** se marie parfaitement au vin.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

044/2024 – 1/2



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

## CONDITIONNEMENT

---

Bidons de 5 L et 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.*

