



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CLAR T VINIF

---

**Tanino de noz-de-galha  
para a clarificação e a colagem de vinho base destinado à elaboração de espumantes**

## CARACTERÍSTICAS

---

**CLAR T VINIF** é uma preparação que contém 100 gramas de tanino de noz-de-galha por litro.

**CLAR T VINIF** possibilita a clarificação de vinhos "blanc de blancs" ("branco de brancos": vinho branco proveniente unicamente de uvas brancas) e de vinhos "blanc de noirs" ("branco de tintos": vinho branco proveniente unicamente de uvas tintas) para a elaboração de vinhos espumantes. Ele é indispensável na colagem de vinhos brancos com gelatina. Ele participa da clarificação do vinho durante o processo de formação de espuma.

**CLAR T VINIF** Participa do processo de desborra e da clarificação através da coagulação das matérias proteicas em excesso. Inibe os microrganismos indesejáveis graças ao seu leve poder antisséptico. Reforça a estrutura de mostos e de vinhos provenientes de uvas de constituição fraca. Ele forma um complexo estável com as antocianinas e as leucoantocianinas.

**CLAR T VINIF** é indispensável para os vinhos brancos para a colagem com gelatina pouco hidrolisada (**GÉLISOL**).

**CLAR T VINIF** participa da clarificação do vinho na garrafa pelo método "champenoise" (tradicional, clássico), como também, conserva as características organolépticas e a estrutura do vinho.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Participe da clarificação do vinho durante o processo de formação de espuma.
- Reforça a estrutura do mosto e do vinho.
- Participa da clarificação do vinho na garrafa pelo método clássico.

## APLICAÇÕES

---

- Para a clarificação e a colagem do vinho base destinado à elaboração de vinhos efervescentes (espumantes).
- Para manter as características organolépticas e reforçar a estrutura do vinho.

## DOSAGEM

---

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

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

### Precauções de utilização:

Esperar algumas semanas para que o produto **CLAR T VINIF** se integre perfeitamente ao vinho.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

044/2024 – 1/2



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## EMBALAGEM

---

Bidão 5 L e 10 L

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem fechada e selada de origem, conservar 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.*