



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



TANIN TIRAGE POUUDRE

**Assemblaggio di tannini di noce di galla e di castagno
per la presa di spuma**

CARATTERISTICHE

TANIN TIRAGE POUUDRE è una miscela all'80% di tannino di noce di galla estratto in alcool e al 20% di tannino di castagno.

TANIN TIRAGE POUUDRE provoca una leggera chiarifica in bottiglia all'inizio della presa di spuma, ma non partecipa alla struttura del deposito.

TANIN TIRAGE POUUDRE, aggiunto nella presa di spuma, protegge il corpo e l'equilibrio del vino, con la garanzia di un buon invecchiamento.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Permettono la chiarifica in bottiglia durante la presa di spuma.
- Contribuiscono alla struttura del vino e partecipano al suo invecchiamento. Proteggono la materia colorante durante la vinificazione in rosso.

APPLICAZIONI

- Per il tirage.
- Per consentire la chiarifica in bottiglia durante la presa di spuma.
- Per proteggere la materia colorante durante la vinificazione in rosso

DOSAGGIO

Quantità raccomandata : da 1 a 3 g/hL , vale a dire 2 a 6 cL/hL di soluzione a 50g/L.
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : nessuna.

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 bar.
- 3 L di fermenti (da 40 a 50 milioni di cellule/ml massimo) (**lieviti AGGLO**).
- 6 cL di **COADIUVANTE**.
- 6 cL di **CLAR T SPECIAL TIRAGE**.
- 5 g di **FOSFATI COMPOSTI**.
- 2 cL di **COMPLEXE AN**.

Omogeneizzare con cura. Mantenere il vino in continua agitazione durante l'imbottigliamento.

353-2018- 1/2

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



STATION
CŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Precauzioni d'uso:

Fare controllare regolarmente la presa di spuma dall'enologo.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 x 1 kg.

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.

353-2018- 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