

CLAR T DEGORGEMENT

CARACTERISTIQUES

- ◆ Assemblage de tanins de chêne sélectionnés.
- ◆ Le **CLAR T dégorge**ment, est une solution de couleur brun foncé contenant plusieurs tanins de chêne choisis pour leurs qualités de force et de finesse.
- ◆ **CLAR T dégorge**ment renforce la structure tout en amplifiant l'harmonie du vin.
- ◆ **CLAR T dégorge**ment peut être également utilisé au tirage pour protéger la structure et participer à l'équilibre du vin.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Au tirage : 2 à 6 cL / hL de vin à tirer.
- ◆ Au dégorgement : 0,5 à 1 cL / 100 bouteilles.
- ◆ Procéder impérativement à des essais. Déguster 2 à 3 mois plus tard.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Au tirage : ajouter à la cuve de mixtion et homogénéiser soigneusement.
- ◆ Au dégorgement : ajouter à la liqueur d'expédition et homogénéiser très soigneusement.

AVERTISSEMENT

- ◆ Le **CLAR T dégorge**ment demande quelques semaines pour se marier parfaitement au vin auquel il est ajouté. Ce délai est d'autant plus important que la dose est élevée.

CONDITIONNEMENT

- ◆ **CLAR T dégorge** - Flacon 1 L - carton 15 x 1 L.
- Bidon 5 L - carton 4 x 5 L

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, 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.