

CLAR T SPECIAL TIRAGE

PARTICIPA EN LA CLARIFICACIÓN EN BOTELLA DURANTE LA TOMA DE ESPUMA

REFUERZA LA ESTRUCTURA DEL VINO

PREVIENE EL CARÁCTER REDUCIDO

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Combinación de tanino de agallas – tanino de castaño.
Suplementación en cobre.
- ◆ Los taninos del vino presentan las siguientes características :
 - Permiten la clarificación de vinos blancos y de ciertos vinos tintos,
 - Refuerzan la estructura del vino y participan en su envejecimiento,
 - Protegen la materia colorante en el caso de los vinos tintos,
- ◆ El TANINO es un elemento sávido importante del vino.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE** es una solución que contiene una asociación de TANINO DE AGALLAS de un 95% de pureza – extraído con alcohol-I en una proporción del 80 % y de TANINO DE CASTAÑO en una proporción del 20 %.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE** da lugar a una ligera clarificación en botella en el principio de la toma de espuma pero no influye en la textura de los posos.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE**, añadido durante el tiraje en botellas, protege la estructura y el equilibrio del vino, garantizando un buen envejecimiento.
- ◆ El TANINO DE CASTAÑO en solución pura da lugar a una espuma blanca, fina y extremadamente persistente.
- ◆ El tanino presenta una capacidad importante de combinación con compuestos reducidos (moléculas con radicales HS⁻), pero ésta no es siempre suficiente.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE** está suplementado con iones cobre a fin de reforzar las propiedades del tanino. El aporte de cobre, en muy pequeña cantidad en la dosis de utilización (6 cL/hL), es no obstante suficiente para neutralizar la formación de estos compuestos indeseables por parte de las levaduras y especialmente por las levaduras AGLOMERANTES.



DOSIS DE EMPLEO

- ◆ 6 centílitros por hectólitro de vino a embotellar.

MODO DE EMPLEO

- ◆ En el embotellado, aconsejamos para el caso de un vino seco y para la mayoría de situaciones lo que sigue a continuación :
- ◆ Añadir, por hectólitro de vino a embotellar :
 - 2,2 kg de azúcar para obtener una presión final de 5,5 atmósferas.
 - 3 litros de fermento (de 40 a 50 millones de células/mL máx.) (levaduras AGLO).
 - 6 cL de **ADYUVANTE**
 - 6 cL de **CLAR T SPECIAL TIRAGE**
 - 5 g de **PHOSPHATES COMPOSES**
 - 2 cL de **COMPLEXE AN**, en función del adjuvante y del consejo del enólogo
- ◆ Airear durante bastante tiempo. Mantener el vino en constante agitación durante el transcurso del tiraje.
- ◆ Controlar regularmente la formación de espuma consultando nuestro laboratorio.

PRESENTACIONES

- ◆ Envases de 1 L, 5 L y 10 L.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.