

# CLAR T SPECIAL TIRAGE

**AKTIVER BEITRAG ZUR SCHÖNUNG IN DER FLASCHE  
VERSTÄRKUNG DER STRUKTUR DER WEINE  
VORBEUGUNG GEGEN REDUKTIVEN TON**

## EIGENSCHAFTEN

- ◆ Kombination von Gallapfeltannin – Kastanientannin Kupferzusatz.
- ◆ Die Tannine des Weins haben folgende Haupteigenschaften :
  - durch sie kann die Schönung bei Weißweinen und bei bestimmten Rotweinen stattfinden,
  - sie verstärken die Ausgewogenheit des Weins und haben Einfluss auf sein Altern,
  - sie schützen den Farbstoff bei der Weinbereitung von Rotweinen,
- ◆ TANNIN ist ein wichtiges Geschmackselement beim Wein.
- ◆ **CLAR T SPECIAL TIRAGE** ist eine Lösung mit einer Kombination von GALLAPFELTANNIN in 95% Reinheit - Alkoholextrakt zu 80 % und KASTANIENTANNIN zu 20 %.
- ◆ Das **CLAR T SPECIAL TIRAGE** löst automatisch eine leichte Schönung in der Flasche aus, hat aber keinen Einfluss auf die Textur der Ablagerung.
- ◆ Das **CLAR T SPECIAL TIRAGE** schützt, wenn es beim Flaschenabzug zugesetzt wird, die Struktur und die Ausgewogenheit des Weins, was ein gutes Altern gewährleistet.
- ◆ Das KASTANIENTANNIN in reiner Lösung sorgt für einen weißen, feinen und äußerst lang anhaltenden Schaum.
- ◆ Tannin hat eine hohe Bindungsfähigkeit gegenüber reduzierten Verbindungen (Moleküle mit HS<sup>-</sup>Radikal), wobei das nicht immer ausreichend ist.
- ◆ Dem **CLAR T SPECIAL TIRAGE** wurden Kupferionen zugesetzt, um die speziellen Eigenschaften des Tannins zu verstärken. Ein äußerst schwacher Kupferzusatz bei der einzusetzenden Dosis (6 cL/hL) ist jedoch ausreichend, um die Bildung von unerwünschten Verbindungen, die manchmal durch die Hefen und insbesondere durch die SICH VERKLUMPENDE Hefen hervorgerufen werden, zu neutralisieren.

## DOSIERUNG

- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ 6 cL auf 1 hL abzufüllenden Wein.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Beim Flaschenabzug lassen sich unsere Empfehlungen für einen trockenen Wein, die in der Mehrheit der Fälle zu treffen, folgendermaßen zusammenfassen :
- ◆ Je hl abzufüllenden Wein folgende Mengen zusetzen :
  - 2,2 kg Zucker, um einen abschließenden Druck von 5,5 Atmosphären zu erhalten,
  - 3 L Ferment (mit höchstens 40 bis 50 Millionen Zellen/mL) (**AGGLO-Hefen**).
  - 6 cL **ADJUVANT**
  - 6 cL **CLAR T SPECIAL TIRAGE**
  - 5 g **PHOSPHATE COMPOSE**
  - 2 cL **COMPLEXE AN** je nach dem benutzen Hilfsstoff und je nach Empfehlung des Önologen
- ◆ Für ausreichende Lüftung sorgen. Den Wein beim Flaschenabzug beständig umrühren.
- ◆ Die Schaumbildung von unserem Labor regelmäßig überprüfen lassen.

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.  
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.  
Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.