



## ENARTIS TAN CLAIREBOUTEILLE

Mezcla de taninos gálicos y elágicos

Codice Scheda: TanClairebouteille/es

Revisione: n°0 febbraio 2014

Pag. 1/1

### CLARIFICACION Y COMPACTACION DE LAS LIAS EN BOTELLA

#### Caratteristiche

**TAN CLAIREBOUTEILLE** es un clarificante para la toma de espuma en el Método Tradicional.

**TAN CLAIREBOUTEILLE** es una mezcla de taninos con alto poder floculante y clarificante en las condiciones de fermentación y crianza en botella.

- Mejora en la floculación y clarificación en botella.
- Prevención de oxido-reducciones.
- Refuerza la estructura del vino,
- Realza la fruta y el frescor.
- Preserva las características de las variedades y la limpieza.

#### Applicazioni

- Clarificación de vinos espumosos en el tirage. Método tradicional.
- Mejora de la floculación y compactación de las lías. Potencia la acción del **Clairebouteille**.
- Minimización de oxidaciones y reducciones. Previene el envejecimiento.
- Protección de la materia colorante en los rosé.

#### Dose d'impiego

Dosis: 1 a 4 g/hL.

Dosis media recomendada 2 g/hL.

#### Modalità d'uso

Disolver **TAN CLAIREBOUTEILLE** en un volumen de agua o vino igual a 10 veces su peso, homogeneizar evitando la formación de grumos y agregar al vino directamente.

Aplicar **TAN CLAIREBOUTEILLE** en la mezcla final de los vinos base espumosos después de clarificar, estabilizar y/o corregir de acidez. Se puede realizar la aplicación previamente a la mezcla con el pie de cuba.

#### Confezione

Sacchetto da 1 kg.

#### Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (CE) N. 606/2009  
Codex Œnologique International