



ENARTIS TAN CLAIRBOUTEILLE

Código da Ficha: TanClairbouteille/pt

Revisão nº 1, fevereiro 2013

Pag. 1/1

Taninos gálicos e elágicos para a clarificação e compactação das borras da segunda fermentação

TANINO PARA O LICOR DE TIRAGE

Caraterísticas Gerais

TAN CLAIRBOUTEILLE é um clarificante para a segunda fermentação segundo o método clássico.

TAN CLAIRBOUTEILLE é uma mistura de taninos com alto poder floculante e clarificante que promove uma boa clarificação do vinho no final da fermentação, assim como a compactação das borras.

- Melhora a clarificação e floculação na garrafa;
- Previne de oxidação e aparecimento de aromas de reduzido;
- Melhora a estrutura do vinho;
- Preserva as características da casta e a limpidez aromática.

Aplicações

- Clarificação de vinhos espumantes na segunda fermentação, segundo o método tradicional;
- Melhoria da floculação e compactação das borras. Potenciação da ação do **Clairbouteille L**;
- Minimização de oxidações e reduções. Prevenção de evolução prematura em garrafa;
- Proteção da matéria corante em vinhos rosados e tintos.

Doses

1 - 4 g/hL

Dose média recomendada: 2 g/hL

Instruções de utilização

Dissolver **TAN CLAIRBOUTEILLE** em 10 vezes o seu peso em vinho ou água e adicionar ao vinho base antes da segunda fermentação.

Aplicar ao lote final de vinho base após colagens, estabilizações e/ou correções de acidez. Deve ser aplicado previamente à incorporação do *pied de cuve* .

Embalagem

0,250 Kg – 1 Kg

Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado acima.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009