

Características

- Uma combinação de taninos de galha de noz e castanheiro com um suplemento em cobre.
- Os taninos do vinho têm como características essenciais:
 - Permitir a clarificação de vinhos brancos e de certos tintos,
 - Reforçar a estrutura dos vinhos e participar no seu envelhecimento,
 - Proteger a matéria corante na vinificação de tintos.
- Os taninos são um elemento importante no paladar dos vinhos.
- **Clar T Special Tirage** é uma solução (de extracção alcoólica) que contém uma mistura de 80% de taninos de galha de noz (95% de pureza) e 20% de taninos de castanheiro.
- **Clar T Special Tirage** induz uma leve clarificação na garrafa no início da espumantização mas não muda realmente a textura do depósito.
- **Clar T Special Tirage** se adicionado na fase de engarrafamento protege a estrutura e o equilíbrio do vinho, garantindo um bom envelhecimento.
- As soluções de taninos de castanheiro puro dão uma espuma branca muito fina e persistente.
- Os taninos têm uma importante capacidade de combinação com compostos reduzidos (moléculas com radicais HS⁻) mas esta propriedade nem sempre é suficiente.
- **Clar T Special Tirage** é complementado com iões de cobre para reforçar as características dos taninos. O aporte de cobre é muito baixo na dose de aplicação recomendada (6cL/hL), no entanto é suficiente para neutralizar a formação destes compostos indesejáveis, que por vezes podem aparecer devido ao metabolismo das leveduras.

Dose de aplicação

- **6cL/hL de vinho a engarrafar.**

Modo de utilização

- Aplicar antes do engarrafamento, na maioria dos casos pode-se seguir as nossas recomendações para um vinho seco.

Embalagem

- Frasco de 1L.
- Bidão de 5L.
- Bidão de 10L.

Armazenamento

Embalagem selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores. **Embalagem aberta:** utilizar rapidamente.

O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.

Participa na colagem em garrafa durante a espumantização
Reforça a estrutura dos vinhos
Previne a “redução” do vinho



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547 4405-194 Canelas, VNG
 T. 227 150 840 – F. 227 150 849 - proenol@proenol.com-www.proenol.com