

# BOLTANE TIRAGE

---

## Preparazione di tannini ellagici specifici per il tiraggio

### CARATTERISTICHE

---

La gamma **Boltane** raggruppa dei tannini destinati all'elaborazione di vini effervescenti con il metodo tradizionale. **Boltane Tirage**, associato ad adiuvanti di tiraggio, facilita il remuage e migliora la compattezza del deposito nella bottiglia.

**Boltane Tirage** è una soluzione acquosa al 4% di tannino di castagno idrolizzato a caldo, pronto all'impiego.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

---

Una leggera aggiunta di tannini al vino di base e spesso consigliata poiché:

- migliora la presa di colla
- consente la formazione di un deposito più elastico.

**Boltane Tirage** rappresenta quindi complemento indispensabile degli adiuvanti di tiraggio, sia a base di bentonite/alginato, come ad esempio la **Colle 2**, sia bentoniti pure quali l'**Argitirage**.

I tannini aggiunti devono essere conformi a precise regole:

- apportare solo tannini reattivi che partecipano essenzialmente al collaggio
- non devono lasciare nel vino composti fenolici astringenti o amari.

La formulazione di **Boltane Tirage** è stata data in funzione di queste esigenze.

### DOSAGGIO

---

Incorporare da 2 a 4 cl di **Boltane tirage** per hl vino da tirare, prima dell'aggiunta dell'adiuvante di tiraggio.

#### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

### INGREDIENTI

---

tannino di castagno (4,5%), stabilizzante : SO<sub>2</sub> E228 (0.7%)

### CONFEZIONAMENTO

---

bidoni da 1, 5, 10 o 20 litri

### CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*

201/2015 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)