

TARTRATE DE CALCIUM MICRONISÉ

STABILISATION

Tartrate de calcium, tétrahydraté (pureté > 98%)
Dose limite d'emploi autorisée : 200 g/hL

↘ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **TARTRATE DE CALCIUM MICRONISÉ** est un inducteur de la cristallisation des sels tartriques des vins : il provoque la cristallisation du tartrate de calcium et de l'hydrogènotartrate de potassium.

Il permet la cristallisation de ces deux sels quand il est additionné au vin porté à une température négative.

L'emploi de la crème de tartre (hydrogènotartrate de potassium) devient donc inutile.

Ce **TARTRATE DE CALCIUM MICRONISÉ** a été sélectionné pour sa granulométrie (95% < à 100 µm).

↘ MISE EN ŒUVRE

On introduit le **TARTRATE DE CALCIUM MICRONISÉ** quand le vin est à une température inférieure voisine de 0°C, sous léger brassage.

Il est conseillé de brasser continuellement durant le temps de la stabilisation (température conseillée : -3/-4°C) pour bien suspendre les cristaux.

L'emploi de certains additifs peut ralentir la vitesse de cristallisation. Si le vin est collé, il faut le soutirer avant d'utiliser le **TARTRATE DE CALCIUM MICRONISÉ**.

↘ DOSE D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 100 à 200 g/hL. Un test laboratoire peut orienter la dose nécessaire à utiliser.

↘ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 5 kg, 25 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.