

CREME DE TARTRE

СТАБИЛИЗАЦИЯ

Битартрат калия очищенный (E 336)

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

КРЕМ ДЕ ТАРТР играет роль катализатора при стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

КРЕМ ДЕ ТАРТР инициирует образование кристаллов битартрата калия и ускоряет осаждение эндогенных кристаллов [винный камень], но не оказывает действия на тартрат кальция.

Отобранный по своим гранулометрическим показателям [45 - 55 % кристаллов имеют размер менее 75 мкм], **КРЕМ ДЕ ТАРТР** способствует оптимизации процесса обработки холодом любым применяемым способом [в потоке или контактным методом].

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Предварительно приготовить раствор препарата **КРЕМ ДЕ ТАРТР** перед тем, как ввести его в ёмкость при перемешивании.

Обрабатываемое вино надо регулярно перемешивать для равномерного распределения **КРЕМ ДЕ ТАРТР** по всему объёму ёмкости.

Чтобы гарантировать хорошую эффективность обработки холодом, следует поддерживать температуру вина от - 2°C до - 4°C в течение 8 - 12 часов.

Фильтрация охлаждённого вина должна проводиться после осаждения **КРЕМ ДЕ ТАРТР**.

Если предварительно производилась оклейка, то обработку необходимо в обязательном порядке проводить после снятия вина с клеевого осадка.

↓ ДОЗИРОВКА

- 100 - 400 г/гл

В зависимости от состава вина [провести предварительные опытные обработки в лабораторных условиях].

Возможно повторное использование путём рекуперации винного камня, проконсультируйтесь с вашим энологом по этому поводу.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В пакетах по 1 кг, 5 кг и в мешках по 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.