

CREME DE TARTRE

STABILISATION

Bitartrate de potassium purifié. (E 336)

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **CREME DE TARTRE** joue le rôle de catalyseur lors de la stabilisation tartrique des vins.

La **CREME DE TARTRE** amorce la formation des cristaux de bitartrate de potassium, et accélère la sédimentation des cristaux endogènes (vin pierre). Elle n'a cependant pas d'action sur le tartrate de calcium.

Sélectionnée pour sa granulométrie (45 à 55 % de cristaux inférieurs à 75 μm), la **CREME DE TARTRE** optimise le passage au froid quelque soit le procédé retenu (en continu ou par contact)

MISE EN OEUVRE

La **CREME DE TARTRE** sera pré-diluée dans du vin avant son incorporation dans la cuve en agitation.

Le vin devra être agité régulièrement afin d'avoir une bonne répartition de la **CREME DE TARTRE** sur tout le volume.

Pour garantir la bonne efficacité du traitement par le froid, le vin sera maintenu entre - 2 et - 4 °C pendant 8 à 12h.

La filtration devra avoir lieu sur un vin froid et intervenir après sédimentation de la **CREME DE TARTRE**.

Si un collage a été effectué préalablement, il sera indispensable de réaliser le traitement sur un vin soutiré.

DOSE D'EMPLOI

- 100 à 400 g/hL

Suivant la composition du vin (faire effectuer un essai au laboratoire).

Un recyclage de la crème est envisageable, consulter votre œnologue à ce sujet.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 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.