

CREME DE TARTRE

CORRECTEURS

Bitartrate de potassium purifié.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **CREME DE TARTRE** est indispensable pour une stabilisation tartrique optimale des vins.

La **CREME DE TARTRE** amorce la formation des cristaux de bitartrate de potassium, et accélère la sédimentation des cristaux endogènes (vin pierre).

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 ŒUVRE

Introduire la **CREME DE TARTRE** dans le vin froid, à température négative.

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

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

DOSE D'EMPLOI

- De 100 à 400 g de **CREME DE TARTRE** /hL

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

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.