

CREME DE TARTRE (E 336i)

ESTABILIZAÇÃO

Bitartarato de potássio purificado.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

O **CREME DE TARTRE** é indispensável para uma boa estabilização tartárica dos vinhos.

O **CREME DE TARTRE** induz a formação de cristais de bitartarato de potássio e acelera a sedimentação de cristais endógenos (precipitações tartáricas).

Seleccionada pela sua granulometria (45 a 55 % de cristais inferiores a 75 μm), o **CREME DE TARTRE** otimiza a passagem pelo frio qualquer que seja o procedimento efectuado (em contínuo ou por contacto)

MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o **CREME DE TARTRE** no vinho frio, a temperatura negativa.

O vinho deverá ser agitado regularmente, com o objectivo de se obter uma boa repartição do **CREME DE TARTRE** por todo o volume.

Se for efectuada uma colagem prévia, o tratamento deve ser efectuado no vinho trasfegado.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- De 100 a 400 g/hL

De acordo com a composição do vinho (efectuar um ensaio no laboratório).

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg,
- 25 kg

Conservar a uma temperatura inferior a 25°C, num local seco e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **CREME DE TARTRE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.