

# CREME DE TARTRE

## CRISTALLIZZANTE

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**CREME DE TARTRE** è un prodotto indispensabile per la stabilizzazione a freddo dei vini.

**CREME DE TARTRE** facilita e accelera la precipitazione dei cristalli di bitartrato endogeno.

### MODI D'IMPIEGO

**CREME DE TARTRE** deve essere diluito in un po' di vino prima della sua incorporazione nel tino in agitazione.

Al fine di ottenere una buona ripartizione di **CREME DE TARTRE** su tutto il volume del vino, lo stesso dovrà essere agitato regolarmente.

Per garantire una buona efficacia del trattamento a freddo, il vino dovrà essere mantenuto tra - 2 e - 4 °C per un periodo da 8 a 12 ore.

La filtrazione dovrà essere effettuata su un vino freddo e dovrà essere effettuata dopo la sedimentazione di **CREME DE TARTRE**.

Se si è effettuata in precedenza una chiarifica, il trattamento dovrà essere obbligatoriamente realizzato su un vino travasato.

### DOSI D'IMPIEGO

Secondo le necessità e il sistema di stabilizzazione tartarica adottato.

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 25 kg.

Conservare al riparo dall'umidità e nella confezione chiusa ermeticamente.