

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.