



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CREME DE TACKT

## Weinsteinstabilisierung durch Ausfällen von Kalium und Kalzium

### MERKMALE

**CREME DE TACKT** ist eine Formulierung aus Kaliumbitartrat (E336) und Kalziumtartrat (E354). **CREME DE TACKT** gibt es in Form von gebrauchsfertigen, weißen Kristallen.

### OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **CREME DE TACKT** ermöglicht die absolute Weinsteinstabilität durch die Beseitigung des Kalium- bzw. Kalziumüberschusses, der in der Flasche auskristallisieren könnte. Bei kalten Temperaturen, bei einer kurzen thermischen Behandlung oder einer Kühlungslagerung, fördert **CREME DE TACKT** ein vorzeitiges Auskristallisieren von Kaliumbitartrat und von neutralem Kalziumtartrat.
- Mit **CREME DE TACKT** wird die Weinsteinstabilität durch gleichzeitiges Ausfällen von Kaliumbitartrat und von neutralem Kalziumtartrat in ein und demselben Arbeitsschritt erzielt.

### ANWENDUNGSBEREICHE

- Die Verwendung von **CREME DE TACKT** wird bei Stillweinen und Grundweinen empfohlen, die Kaliumbitartrat instabil sind, und die potenziell das Risiko laufen, in der Flasche neutrales Kalziumtartrat auszufällen.
- Während einer kurzen thermischen Behandlung oder einer Kühlungslagerung ist **CREME DE TACKT** besonders wirksam, sofern die Kalziumkonzentration den Grenzwert (60 mg/L bei Roséweinen und Rotweinen und 80 mg/L bei Weißweinen) leicht überschreitet (< 20 mg/L).
- Der Kalziumgehalt hängt von verschiedenen Faktoren gleichzeitig ab, wie z. B. dem Terroir und der Rebsorte, aber auch von den oenologischen Verfahren.

### DOSAGE

Dosage: 400 g/hL unabhängig von der gewählten Methode.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: 2kg/hL.

### ANWENDUNG

#### **Kurze thermische Behandlung:**

Die Temperatur des zu behandelnden Weins auf -4 °C senken und den Wein mit **CREME DE TACKT** beimpfen.

Für ein optimales Ergebnis **CREME DE TACKT** 8 bis 10 Stunden unter Rühren in Kontakt mit dem Wein lassen. Absetzen lassen und den Wein anschließend filtrieren, bevor die Temperatur des Weins ansteigt.

279/2020 – 2/2



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



### **Stabilisierung durch Kühlung:**

Den zu behandelnden Wein mit **CREME DE TACKT** beimpfen, anschließend auf die Arbeitstemperatur von -4°C senken. Diese Maßnahme ermöglicht eine wirksame Behandlung, wenn die Kontaktzeit von **CREME DE TACKT** mit dem Wein bei -4°C mindestens 1 ½ Stunden beträgt.

### **Sicherheitsvorkehrungen:**

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

## **VERPACKUNG**

---

5-kg-Sack - Karton mit 5 x 5 kg.  
25-kg-Sack.

## **LAGERUNG**

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort aufbewahren.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*

279/2020 – 2/2