



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



CREME DE TACKT

Estabilización tartárica del vino frente al potasio y el calcio

CARACTERÍSTICAS

CREME DE TACKT es una formulación de bitartrato potásico (E336) y tartrato cálcico (E354). **CREME DE TACKT** se presenta en forma de cristales blancos, a punto para usar.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **CREME DE TACKT** permite la estabilización tartárica completa del vino por eliminación del exceso de potasio y de calcio susceptibles de provocar una cristalización en botella. **CREME DE TACKT**, utilizado en frío en estabilización corta o continua, favorece la cristalización anticipada del bitartrato potásico y del tartrato neutro de calcio.
- Si utiliza **CREME DE TACKT**, la estabilización tartárica del vino frente al bitartrato potásico y al tartrato neutro de calcio se realiza en una sola etapa.

APLICACIONES

- El uso de **CREME DE TACKT** está recomendado para vinos tranquilos y vinos base inestables frente al bitartrato potásico y que presentan un riesgo potencial de cristalización en botella de tartrato neutro de calcio.
- **CREME DE TACKT** es especialmente eficaz en estabilización en frío o en una línea de estabilización en frío en continuo, en la medida en que las concentraciones de calcio son ligeramente superiores (< 20 mg/L) a los valores umbral de seguridad (max 60 mg/L para los vinos rosados y tintos y max 80 mg/L para los vinos blancos).
- La concentración de calcio es multifactorial y depende tanto del *terroir* y de la variedad de uva, como de las prácticas enológicas.

DOSIFICACIÓN

Dosis de empleo: 400 g/hL independientemente de la técnica utilizada.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 2 kg/hL.

MODO DE EMPLEO

Estabilización corta en frío:

Bajar la temperatura del vino a tratar a -4 °C y seguidamente añadir **CREME DE TACKT**.
Dejar en contacto **CREME DE TACKT** en agitación durante 8 a 10 h para optimizar la eficacia del tratamiento. Dejar sedimentar y a continuación filtrar el vino antes de que la temperatura vuelva a subir.



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



Estabilización en frío en continuo:

Añadir **CREME DE TACKT** en el vino a tratar y a continuación bajar la temperatura de trabajo a -4°C . Este dispositivo permite un tratamiento eficaz, siempre y cuando el tiempo de contacto a -4°C de **CREME DE TACKT** y el vino sea al menos de 1h 30min.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Saco de 5 kg – Caja de 5 x 5 kg.
Saco de 25 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

279/2020 – 2/2