



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CREME DE TACKT

## Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du Potassium et du Calcium

### CARACTERISTIQUES

**CREME DE TACKT** est une formulation de bitartrate de potassium (E336) et de tartrate de calcium (E354). La **CREME DE TACKT** se présente sous la forme de cristaux blancs prêts à l'emploi.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **CREME DE TACKT** permet la stabilisation tartrique complète des vins par l'élimination de l'excès de potassium et de calcium susceptible de provoquer une cristallisation en bouteille. **CREME DE TACKT** utilisée à froid en stabulation courte ou continue favorise la cristallisation anticipée de bitartrate de potassium et de tartrate neutre de calcium.
- Par l'utilisation de **CREME DE TACKT**, la stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium et du tartrate neutre de calcium est réalisée en une seule et même étape.

### APPLICATIONS

- L'utilisation de **CREME DE TACKT** est recommandée pour les vins tranquilles et de base, instables vis-à-vis du bitartrate de potassium et présentant un risque potentiel de cristallisation en bouteille de Tartrate neutre de Calcium.
- **CREME DE TACKT** est particulièrement efficace en stabulation à froid ou dans une ligne de
- stabilisation à froid en continue dans la mesure où les concentrations en calcium sont légèrement supérieures (< 20 mg/L) aux valeurs seuils de sécurité (max 60 mg/L pour les vins rosés et rouges et max 80 mg/L pour les vins blancs).
- La teneur en calcium est multifactorielle et dépend autant du terroir et du cépage que des pratiques œnologiques.

### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi : 400 g/hL indépendamment de la technique choisie.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 2 kg/hL.

### MODE D'EMPLOI

#### **Stabulation courte à froid :**

Descendre la température du vin à traiter à -4°C puis ensemer en **CREME DE TACKT**.

Laisser **CREME DE TACKT** en contact sous agitation pendant 8 à 10h pour optimiser l'efficacité du traitement. Laisser sédimenter puis filtrer le vin avant que celui-ci ne soit remonté en température.

#### **Stabilisation à froid en continu :**

Ensemencer **CREME DE TACKT** dans le vin à traiter puis descendre à la température de travail de -4°C. Ce dispositif permet un traitement efficace lorsque le temps de contact à -4°C de **CREME DE TACKT** avec le vin est au moins de 1h30.

#### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## CONDITIONNEMENT

---

Sac de 5 kg – Carton de 5 x 5 kg.  
Sac de 25 kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*