



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



CREME DE TACKT

Stabilizzazione tartarica dei vini nei confronti del potassio e del calcio

CARATTERISTICHE

La **CREME DE TACKT** è un formulato di bitartrato di potassio (E336) e di tartrato di calcio (E354). **CREME DE TACKT** si presenta sotto forma di cristalli bianchi pronti all'uso.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- La **CREME DE TACKT** permette la stabilizzazione tartarica completa dei vini mediante l'eliminazione dell'eccesso di potassio e di calcio che potrebbe causare una cristallizzazione in bottiglia.
- La **CREME DE TACKT**, utilizzata a freddo durante una sosta breve o continua, favorisce la cristallizzazione precoce del bitartrato di potassio e del tartrato neutro di calcio. Con l'utilizzo della **CREME DE TACKT**, si ottiene, in una sola ed unica fase, la stabilizzazione tartarica dei vini nei confronti del bitartrato di potassio e del tartrato neutro di calcio.

APPLICAZIONI

- Si raccomanda l'utilizzo della **CREME DE TACKT** per i vini tranquilli e per i vini base, instabili nei confronti del bitartrato di potassio e che presentano un potenziale rischio di cristallizzazione in bottiglia del tartrato neutro di calcio.
- La **CREME DE TACKT** è particolarmente efficace nella sosta a freddo o su una linea di stabilizzazione a freddo continua nella misura in cui le concentrazioni in calcio sono leggermente superiori (< 20 mg/L) ai valori soglia di sicurezza (max 60 mg/L per i vini rosato y rossi e max 80 mg/L per vini bianchi).
- La concentrazione in calcio dipende da molti fattori come il terroir, il vitigno ma anche dalle pratiche enologiche.

DOSAGGIO

Quantità d'uso: 400 g/L indipendentemente dalla tecnica scelta.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 2kg/hL.

MODALITA D'USO

Sosta breve a freddo:

Portare la temperatura del vino da trattare a -4°C quindi aggiungere la **CREME DE TACKT**. Lasciare la **CREME DE TACKT** a contatto, in agitazione, per 8-10 ore per ottimizzare l'efficacia del trattamento. Lasciare sedimentare quindi filtrare il vino prima che quest'ultimo si riscaldi.

279-2020- 1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



Sosta a freddo continua:

Aggiungere la **CREME DE TACKT** nel vino da trattare quindi abbassare la temperatura di lavoro a -4°C.

Questo protocollo permette un trattamento efficace se il tempo di contatto a -4°C della **CREMA di TACKT** con il vino sarà di almeno 90 minuti.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 5 kg - scatola da 5 pz di 5 kg.

Sacco da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

279-2020- 2/2