



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CREME DE TACKT

Estabilização tartárica do vinho em relação ao Potássio e ao Cálcio

CARACTERÍSTICAS

CREME DE TACKT é uma formulação de bitartarato de potássio (E336) e de tartarato de cálcio (E354). **CREME DE TACKT** apresenta-se sob a forma de cristais brancos pronto para ser utilizado.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **CREME DE TACKT** possibilita a estabilização tartárica completa do vinho, pela eliminação do excesso de potássio e de cálcio, que pode provocar a formação de cristais no vinho engarrafado. **CREME DE TACKT** usado a frio em estabilização curta ou contínua, favorece a cristalização antecipada do bitartarato de potássio e do tartarato neutro de cálcio.
- Com a utilização de **CREME DE TACKT**, a estabilização tartárica do vinho, em relação ao bitartarato de potássio e ao tartarato neutro de cálcio, é realizada em uma e única etapa.

APLICAÇÕES

- A utilização de **CREME DE TACKT** é recomendado para os vinhos tranquilos e de base, instáveis com relação ao bitartarato de potássio e que apresentam um risco potencial de cristalização, de Tartarato neutro de Cálcio, no vinho já engarrafado.
- **CREME DE TACKT** é particularmente eficaz na estabilização a frio ou em uma linha de estabilização a frio contínua, na medida em que as concentrações de cálcio são ligeiramente superiores (< 20 mg/L) aos limiares de segurança (max 60 mg/L para os vinhos tintos e rosé e max 80 mg/L para os vinhos brancos).
- O teor em cálcio é multifatorial e depende tanto do solo (*terroir*) como da variedade da uva quanto das práticas enológicas.

DOSAGEM

Dosagem: 400 g/hL independentemente da técnica escolhida.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 2 kg/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Estabilização curta a frio:

Baixar a temperatura do vinho a ser tratado a -4°C, depois introduzir o **CREME DE TACKT**.

Deixar o **CREME DE TACKT** em contato, manter mexendo durante 8 a 10 horas para otimizar a eficácia do tratamento. Deixar sedimentar e depois filtrar o vinho antes que ele aumente de temperatura.

Estabilização contínua a frio:

Introduzir **CREME DE TACKT** no vinho a ser tratado, depois baixar para a temperatura de trabalho de -4°C. Este dispositivo permite um tratamento eficaz quando o tempo de contato a -4°C de **CREME DE TACKT** com o vinho é de pelo menos 1h30.

279/2020 – 1/2



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor

EMBALAGEM

Saco de 5 kg – Caixa de 5 x 5 kg.

Saco de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.