

## Bitartrate de Potassium

**Crème de tartre facilitant les précipitations de tartre lors du passage au froid.**

Le **Bitartrate de Potassium** (E 336), encore appelé crème de tartre ou tartrate acide de potassium, est utilisé au moment du traitement des vins au froid. Il sert de germe à la cristallisation des sels d'acide tartrique. La cristallisation induite est alors plus rapide, et plus complète.

### Caractéristiques :

Poudre cristalline blanche, saveur acidulée, sans odeur.

Formule :  $C_4H_5O_6K$

Taux de pureté : 99,5 % minimum.

Perte à la dessiccation < 0,5 %

PM : 188,18 g

### Mode d'emploi :

Utiliser sur du vin clarifié (l'efficacité du traitement sera alors plus grande)

Ramener le vin à 0°C.

Incorporer en agitant fortement : toute la crème de tartre doit être en suspension dans le vin.

Puis maintenir en agitation douce durant 4 à 6 heures.

Procéder à une filtration finale.

### Dose d'emploi :

400 g/hl

### Présentation

Poudre conditionnée en 5 ou 25 kg

### Conservation :

Conserver non ouvert, à l'abri de l'humidité, à 20°C maximum. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps si ces consignes de stockage sont respectées.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**