

STABILISANT

# Bitartrate de potassium



Bitartrate de potassium d'origine naturelle, aussi appelé crème de tartre ou tartrate acide de potassium. Optimise le procédé de stabilisation tartrique des vins par passage au froid, en favorisant la cristallisation des sels de tartre.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : bitartrate de potassium d'origine naturelle (E336 (i)).
- ◆ **Intérêt œnologique** : stabilisation vis à vis des précipitations tartriques, auxiliaire de traitement par le froid (sursaturation à 0 °C). L'utilisation de bitartrate de potassium **optimise le procédé de stabilisation tartrique des vins par passage au froid**, en favorisant la cristallisation des sels de tartre (effet d'ensemencement). **Favorise le processus de cristallisation**, celle-ci devient plus rapide et complète.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Utiliser sur du vin clarifié pour une efficacité optimale.  
**Réactivation** : ramener le vin à traiter à 0 °C. Dissoudre le Bitartrate de potassium dans de l'eau froide et mélanger la solution obtenue directement à la masse à traiter.  
**Incorporation** : agiter fortement, toute la crème de tartre doit être en suspension dans le vin. Maintenir une agitation douce entre 4 et 6 heures. Filtrer après traitement.
- ◆ **Dose d'emploi** : 4 g/L (400 g/hL).



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : cristaux blancs

### CHIMIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : cristaux blancs
- ◆ **Pureté** : > 99%
- ◆ **Perte au séchage** : < 1 %

### LIMITES

- ◆ **Fer** : < 10 mg/kg
- ◆ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Oxalate** : < 100 mg/kg
- ◆ **Sodium** : < 1000 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 5kg et sacs de 25kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM