



TARTRIGOM

Stabilisation tartrique durable des vins.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

TARTRIGOM est une solution de gomme de celluloses, composée de longues chaînes de polysaccharides qui ont la propriété de limiter la formation des cristaux de bitartrate de potassium. Facilement miscible dans le vin, ce « colloïde protecteur », enrobe les microcristaux de tartre tel un film protecteur, les déforme et freine leur développement.

Il respecte le potentiel aromatique et gustatif du vin. Son action est plus durable que celui de l'acide métatartrique mais il peuvent être utilisés en synergie pour élargir le spectre d'efficacité.

TARTRIGOM est proposé uniquement sous forme liquide pour une grande facilité d'utilisation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Solution de carboxyméthylcellulose (CMC), acide citrique, métabisulfite de potassium.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

- Sur vins blancs tranquilles : 100 à 200 mL/hL selon instabilité du vin à mesurer en laboratoire.
- Sur vins blancs effervescents :
 - o 100 à 200 mL/hL au tirage des méthodes traditionnelles, méthodes ancestrales ou cuves closes.
 - o 100 mL/hL au dégorgement dans la liqueur d'expédition.

Dose limite légale : 200 mL/hL (Règ. CE N° 606/2009). A utiliser conformément à la législation en vigueur.

TARTRIGOM

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Pour les vins blancs tranquilles et effervescents vinifiés en cuve close : délayer directement dans du vin préalablement filtré et clair avant la dernière filtration de mise en bouteilles ou incorporer à l'aide d'une pompe doseuse après la dernière filtration.
- Pour les vins effervescents en méthode traditionnelle et ancestrale : ajouter soit au tirage pour diminuer la formation de plaque de bitartrate de potassium préjudiciable au remuage, soit dans la liqueur de dégorgement pour améliorer une stabilité incertaine.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne stabilise pas le tartrate neutre de calcium.
- Un essai préalable en laboratoire est nécessaire pour définir les doses d'emploi.
- Avant emploi il est impératif de vérifier la stabilité protéique du vin.
- La filtration diminuant son efficacité, il est préférable de l'incorporer après la dernière filtration de mise en bouteille.
- L'ajout de **TARTRIGOM** au dégorgement peut provoquer un gerbage.
- En cas d'utilisation sur vin rosé ou rouge, des interactions avec la matière colorante peuvent se produire et provoquer des troubles. Son emploi est donc déconseillé sur ces vins.

Aux doses maximales d'utilisation, les CMC limitent les risques de précipitations sans les éviter. AEB n'engage donc pas sa responsabilité en cas de précipitations tartrique après traitement au **TARTRIGOM**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 10 et 20 °C. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 5L
- Bidon de 10L
- Bidon de 20L
- Cuve de 1000L