



# TARTRIGOM

Gomme de cellulose inhibitrice de nucléation primaire du bitartrate de potassium.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

- Permet d'inhiber la nucléation primaire du bitartrate de potassium sur vins blancs et vins effervescents, stabilise ainsi les vins vis-à-vis des risques de précipitations tartriques.
- La carboxyméthylcellulose est beaucoup plus stable dans le temps que l'acide métatartrique.
- Parfaitement soluble, **TARTRIGOM** s'emploie juste avant mise en bouteille pour vins tranquilles, éventuellement via une pompe doseuse, et ne nécessite pas d'être filtré.
- Pour les vins effervescents, **TARTRIGOM** peut être ajouté avant prise de mousse, au moment de l'embouteillage pour les cuves closes ou incorporé dans la liqueur d'expédition pour les méthodes traditionnelles par sécurité ou pour corriger de faibles instabilités.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gomme de cellulose à 5%
- Acide citrique
- Métabisulfite de potassium

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

## → DOSES D'EMPLOI

**TARTRIGOM** s'emploie de 100 à 200 mL/hL selon le niveau d'instabilité.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 200 mL/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Sur vins blancs tranquilles:

- Incorporer directement dans le vin avant mise en bouteilles, homogénéiser. **TARTRIGOM** doit être incorporé sur des vins collés et préfiltrés au moins 48 h avant la filtration finale.
- Incorporation possible par pompe doseuse.

Sur vins effervescents:

- Cuves closes : incorporation après filtration post prise de mousse au moment de la mise en bouteilles
- Méthodes Traditionnelles :
  - Instabilité moyenne ou faible : incorporation au moment de la mise en bouteilles.
  - Instabilité faible ou correction : incorporation par la liqueur d'expédition.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**TARTRIGOM** peut réagir:

- Avec des protéines instables, vérifier la stabilité protéique du vin avant emploi.
- Avec les tanins, ne pas taniser en même temps que l'apport de gomme de cellulose **TARTRIGOM** modifie la filtrabilité du vin. La filtration du vin préalablement dosé diminuera l'efficacité du traitement. **TARTRIGOM** ne réduit pas le risque de précipitation du tartrate neutre de calcium.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 1L
- Bidon de 5L
- Bidon de 10L
- Bidon de 20L
- Cuve de 1000L

