



TARTRIGOM

dauerhafte Weinsteinstabilisierung von Weinen.

→ OENOLOGISCHER NUTZEN

TARTRIGOM ist eine CMC Lösung mit langen Polysaccharidketten, welche die Eigenschaft haben die Bildung von Kaliumbitartratkristallen zu vermindern.

Dieses leicht weinlösliche Schutzkolloid, überzieht die Mikroweinsteinkristalle mit einem Schutzfilm, welcher diese deformiert und ihre Entwicklung hemmt.

Dabei hat es keinen Einfluss auf das aromatische und geschmackliche Potential des Weines. Die Wirksamkeit ist im Vergleich zur Metaweinsäure dauerhafter, beide können jedoch synergetisch kombiniert werden, um das Wirkspektrum zu erweitern.

TARTRIGOM wird für eine einfache Handhabung in flüssiger Form angeboten.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Gelöste Carboxymethylzellulose (CMC), Zitronensäure, Kaliummetabisulfit.

Produkt entspricht dem internationalen oenologischen Kodex. Für den oenologischen Gebrauch.

→ DOSIERUNG

- Bei weißen Stillweinen : 100 bis 200 mL/hL je nach im Labor festgestellter Instabilität
- bei weißen Schaumweinen :
 - o 100 bis 200 mL/hL bei der Füllung bei klassischer oder traditioneller Methode oder bei Tankgärung.
 - o 100 mL/hL beim Degorgieren in die Versanddosage

maximal erlaubte Dosage : 200 mL/hL (EU Verordnung N° 606/2009). Gesetzliche Vorschriften müssen eingehalten werden.

TARTRIGOM

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor der Verwendung gut Schütteln
- Für weiße Stillweine und bei Tankgärung : Zugabe direkt in den zuvor filtrierten und klaren Wein vor der Füllfiltration oder mittels Dosierpumpe nach der letzten Filtration.
- Bei Schaumweinen nach klassischer oder traditioneller Methode: Zugabe bei der Füllung zur Verringerung der möglichen Bildung von Weinsteinblättchen beim Abrütteln, oder direkt in die Versanddosage zur Verringerung möglicher Instabilitäten.

→ ZUSATZINFORMATIONEN

- keine Stabilisierung von neutralem Kalziumtartrat
- Ein Vorversuch im Labor zur Bestimmung der Dosage ist unerlässlich
- Vor Verwendung muss die Eiweißstabilität unbedingt überprüft werden.
- Filtrationen können die Wirksamkeit verringern, vorzugsweise sollte es nach der Füllfiltration zudosiert werden.
- Die Zugabe von **TARTRIGOM** beim Degorgieren kann ein Aufschäumen verursachen.
- Bei Verwendung bei Rosé oder Rotweinen kann es zu einer Reaktion mit den Farbstoffen kommen.

Bei Maximaldosage verringert CMC Ausfällungen ohne diese jedoch vollständig zu verhindern. **AEB** übernimmt deshalb keine Verantwortung für Weinsteinausfällungen nach einer Behandlung mit **TARTRIGOM**.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Lagerung in der originalverschlossen Verpackung an einem trockenen, geruchsneutralen Ort, lichtgeschützt bei einer Temperatur zwischen 10°C und 20°C. Das auf die Verpackung gedruckte Verfallsdatum beachten. Nach Anbruch zügig aufbrauchen.

- 5 L Kanister
- 10 L Kanister
- 20 L Kanister
- 1.000 L Tank