

# BITARTRATE DE POTASSIUM

CREME DE TARTRE / TARTRATE ACIDE DE POTASSIUM / TARTRATE MONOPOTASSIQUE (E 336 i)

## CARACTERISTIQUES

- ◆ PM : 188,14
- ◆ Formule : COOK - CHOH - CHOH - COOH (C<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>K)
- ◆ Poudre blanche, saveur acidulée.

## ANALYSE GRANULOMETRIQUE

- ◆ 50% de cristaux de taille inférieure à 50µm.

## MISE EN OEUVRE

- ◆ La crème de tartre ou **BITARTRATE DE POTASSIUM** est un produit provenant de la réfrigération du vin.
- ◆ Le **BITARTRATE DE POTASSIUM** est lavé, séché, puis broyé très finement (50 microns).
- ◆ Le **BITARTRATE DE POTASSIUM** sert de germe de cristallisation. La cristallisation induite est plus rapide et plus complète. La dose d'emploi est de 400 g/hL de vin.  
Il se recycle plusieurs fois : jusque 10 fois dans les vins blancs légers, 5 fois dans les vins blancs épais et chargés et 3 à 5 fois dans les vins rouges.
- ◆ A chaque fois, il faut contrôler sa propreté quand on vide la cuve, car il se pollue avec les colloïdes du vin. Il faut également contrôler son efficacité par une mesure de température de cristallisation ou mesure de produit de solubilité du THK (bitartrate de potassium).
- ◆ Délayer le **BITARTRATE DE POTASSIUM** dans du vin avant de l'incorporer au vin par le haut de la cuve et maintenir une forte agitation. Tout le **BITARTRATE DE POTASSIUM** doit être en suspension dans le vin.
- ◆ Le contact dure environ 8 heures à une température inférieure à 0°C avec forte agitation.  
Descendre le vin jusqu'à - 4°C avec agitation, main tenir agité pendant 4 heures puis arrêter l'agitation.

- ◆ Le **BITARTRATE DE POTASSIUM** formé sédimente comme du sable. La filtration peut intervenir 8 à 12 heures après et à température voisine de - 4°C. Maintenir cette température pendant la filtration car, lorsque la température remonte dans les tuyaux ou le filtre, le tartre se redissout et on perd une partie de l'efficacité.  
Après filtration, le tartre insolubilisé se retrouve dans le fond de la cuve.  
Rajouter un peu de vin pour remettre le tartre en suspension, remplir la cuve, agiter puis réfrigérer à nouveau.
- ◆ Ce procédé gagne beaucoup de temps.  
Exemple :
  - stabulation : 1 cycle par semaine,
  - ensemencement avec agitation :
    - 1 cycle par 24 heures pour les petites cuves.
    - 1 cycle par 48 heures pour les grandes cuves de 300 hL à 500 hL.
- ◆ L'efficacité du traitement est plus grande si les vins ont été préalablement traités à la bentonite par un traitement classique.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac 5 kg - carton 5 x 5 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans une endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.