



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



CALCISTAB 2.0

Management des Kalziumüberschusses im Wein

CHARAKTERISTIKA

CALCISTAB 2.0 besteht hauptsächlich aus mikronisiertem Kalziumtartrat. Aufgrund der kontrollierten Mikronisierung des Produkts lässt sich das im Wein vorhandene Kalzium bei einer Temperatur zwischen 10 °C und maximal 15 °C entfernen. Dadurch lässt sich gegenüber physikalischen Verfahren wie der Elektrodialyse oder der Behandlung mit Kationenharz in hohem Maße Energie einsparen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Mit **CALCISTAB 2.0** lässt sich der Kalziumüberschuss im Wein, der zu einem Auskristallisieren auf der Flasche führen könnte, reduzieren.

Dank der Mikrokristalle von **CALCISTAB 2.0** wird die Etappe der Keimbildung umgangen, die im Fall von Kalziumtartrat schwer zu kontrollieren und zu erzielen ist. Es ermöglicht somit den direkten Übergang zur Etappe des Kristallwachstums.

Dieses Wachstum erfolgt bei einer Temperatur zwischen 10 °C (optimale Temperatur) und 15 °C (maximale Temperatur während der Behandlung). Um den Kalziumabfall zu verfolgen, wird alle 5 Tage eine Analyse vorgenommen, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Die Behandlung wird einfach dadurch beendet, dass der Wein filtriert wird, um die Kristalle zu entfernen.

ANWENDUNG

- **CALCISTAB 2.0** empfiehlt sich bei allen Arten von Weinen mit so hohem Kalziumgehalt, dass die erhöhte Gefahr einer Ausfällung von Kalziumtartrat auf der Flasche besteht. Schwellenwerte von 55 mg/L bei Rosé- und Rotweinen sowie weißen Likörweinen und 75 mg/L bei trockenen Weißweinen gelten als Grenzwerte, jenseits derer die Weinsteinstabilität von Weinen gegenüber Kalzium nicht mehr gewährleistet ist. Diese Werte dienen als Richtwerte, denn je höher der pH-Wert, desto größer die Gefahr einer Kalziumtartrat-Ausfällung. Für eine Einschätzung der drohenden Instabilität wenden Sie sich an Ihren Önologen oder önologischen Berater.
- Die Kalziumgehalte hängen von Terroir, Jahrgang, Rebsorte und den vorherigen Weinbehandlungen ab.
- **CALCISTAB 2.0** sollte nicht in hohen, schmalen Tanks verwendet werden, um die Wachstumsgeschwindigkeit der Kristalle zu maximieren. Alle 5 Tage wird umgepumpt (1/4 des Tankvolumens) und das Restkalzium im Wein analysiert.
- Vor der Behandlung muss der Wein unbedingt filtriert werden (Trübung < 5 NTU). Denn die im Wein befindlichen Schwebstoffe können das korrekte Wachstum der Kalziumkristalle verzögern oder gar verhindern.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSAGE

100 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

CALCISTAB 2.0 wird direkt in den Tank gegeben und zusätzlich erfolgt eine Durchmischung (Umpumpen: $\frac{1}{4}$ des Tankvolumens).

Die Behandlung muss mittels Analysen beobachtet werden, um die Akzeptanzschwelle für den Gehalt an Restkalzium zu ermitteln. Alle 5 Tage wird umgepumpt ($\frac{1}{4}$ des Tankvolumens). *Kein tägliches Umpumpen, was dem Kristallwachstum schaden würde.*

Ist der angestrebte Kalziumgehalt erreicht, ist eine Filtration vorzunehmen, um die vorhandenen Kristalle zu entfernen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Sack à 5 kg und 25 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen, da das Produkt hygroskopisch ist.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.