



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CALCISTAB 2.0

## Gestión del exceso de calcio en el vino

### CARACTERÍSTICAS

**CALCISTAB 2.0** está compuesto principalmente por tartrato de calcio micronizado. Es precisamente la micronización controlada del producto lo que permite eliminar el calcio presente en el vino, a una temperatura entre 10 y 15°C como máximo. Este tratamiento permite un ahorro de energía significativo en comparación con algunas técnicas físicas como la electrodiálisis o el tratamiento con resinas catiónicas.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

En el vino, **CALCISTAB 2.0** permite disminuir el exceso de calcio susceptible de provocar una cristalización en botella.

Los microcristales de **CALCISTAB 2.0** evitan pasar por la etapa de nucleación, que en el caso del tartrato de calcio es difícil de controlar y obtener, de manera que se pasa directamente a la etapa de crecimiento de los cristales. Dicho crecimiento tiene lugar a una temperatura entre 10°C (temperatura óptima) y 15°C (temperatura máxima durante el tratamiento).

Cada 5 días realizar un análisis para seguir la disminución de la concentración de calcio, hasta conseguir el valor deseado. La interrupción del tratamiento se lleva a cabo simplemente filtrando el vino para eliminar los cristales.

### APLICACIONES

- **CALCISTAB 2.0** está recomendado para todos los tipos de vinos cuando la concentración de calcio es lo suficientemente alta como para suponer un riesgo de precipitación de tartrato de calcio en botella. Los umbrales de concentración de 55 mg/L para los vinos rosados, tintos y vinos blancos dulces, y de 75 mg/L para los vinos blancos secos, se consideran las concentraciones límite a partir de las cuales ya no está asegurada la estabilización tartárica del vino frente al calcio. Estos valores se dan a título indicativo, ya que cuanto mayor es el pH, mayor es el riesgo de precipitación de tartrato de calcio. Consulte a su enólogo o asesor enológico para evaluar el riesgo de inestabilidad.
- La concentración de calcio depende del tipo de tierra, la añada, la variedad de uva y los tratamientos realizados previamente en el vino.
- Para maximizar la velocidad de crecimiento de los cristales, **CALCISTAB 2.0** no debe utilizarse en depósitos cilíndricos horizontales (como las barricas). Realizar un remontado de 1/4 del volumen del depósito cada 5 días, así como también un análisis del calcio residual en el vino.
- El tratamiento debe realizarse necesariamente en un vino ya filtrado (turbidez < 5 NTU), ya que las partículas en suspensión en el vino podrían retrasar o incluso impedir el buen crecimiento de los cristales.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## DOSIS

---

100 g/hL

## MODO DE EMPLEO

---

**CALCISTAB 2.0** se añade directamente al depósito. Realizar un remontado de homogeneización ( $\frac{1}{4}$  del volumen del depósito).

El seguimiento del tratamiento se realiza mediante análisis para estimar el umbral de aceptación de la concentración de calcio residual. Realizar un remontado de  $\frac{1}{4}$  del volumen del depósito cada 5 días. *No remontar el vino diariamente ya que ello perjudicaría el crecimiento de los cristales.*

Una vez conseguida la concentración de calcio deseada, filtrar el vino para eliminar los cristales presentes.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Sacos de 5 kg y 25 kg

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente ya que se trata de un producto higroscópico.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*