

CALCISTAB 2.0

Gestion de l'excès de calcium dans les vins

CARACTERISTIQUES

CALCISTAB 2.0 est majoritairement constitué de tartrate de calcium micronisé. C'est la micronisation contrôlée du produit qui permet l'élimination du calcium présent dans les vins à une température comprise entre 10°C et 15°C max. Ceci permet une économie d'énergie très significative versus des techniques physiques telles l'électrodialyse ou le traitement par résine cationique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Dans les vins, **CALCISTAB 2.0** permet de réduire l'excès de calcium susceptible de provoquer une cristallisation en bouteille.

Les microcristaux de **CALCISTAB 2.0** évite le passage par l'étape de nucléation, qui dans le cas du tartrate de calcium est difficile à contrôler et à obtenir. Il permet donc de passer directement à l'étape de croissance des cristaux.

Cette croissance s'effectue à une température comprise entre 10°C (température optimale) jusqu'à 15°C (température maximale durant le traitement). Le suivi de la chute de calcium est réalisé par analyse tous les 5 jours jusqu'à la valeur souhaitée. L'arrêt du traitement est simplement réalisé par une filtration du vin pour éliminer les cristaux.

APPLICATIONS

- **CALCISTAB 2.0** est recommandé sur tout type de vin lorsque la concentration en calcium est suffisamment élevée pour majorer le risque de précipitation de tartrate de calcium en bouteille. Les seuils de 55 mg/L pour les vins rosés et rouges ainsi que les vins blancs liquoreux et 75 mg/L pour les vins blancs secs sont considérés comme les limites de concentration au-delà desquelles la stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du calcium n'est plus assurée. Ces valeurs sont données à titre indicatives car plus le pH est élevé plus le risque de précipitation de tartrate de calcium est important. Vous rapprochez de votre œnologue ou conseiller œnologique pour une évaluation du risque d'instabilité.
- Les teneurs en calcium sont fonctions des terroirs, des millésimes, des cépages et des traitements préalablement réalisés sur les vins.
- **CALCISTAB 2.0** ne doit pas être utilisé dans des cuves « cigares » afin de maximiser la vitesse de croissance des cristaux. Un remontage (1/4 volume de la cuve) est réalisé tous les 5 jours ainsi qu'une analyse du calcium résiduel dans le vin.
- Le traitement doit impérativement être réalisé sur un vin filtré (turbidité < 5 NTU). En effet les particules en suspension dans les vins peuvent retarder voire empêcher la bonne croissance des cristaux.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSE D'EMPLOI

100 g/hL.

MODE D'EMPLOI

CALCISTAB 2.0 est directement ajouté à la cuve en complément d'une homogénéisation (remontage $\frac{1}{4}$ du volume de la cuve).

Le traitement devra être suivi par analyse pour estimer le seuil d'acceptation de la concentration en calcium résiduel. Des remontages ($\frac{1}{4}$ du volume de cuve) seront réalisés tous les 5 jours. *Pas de remontage journalier qui nuirait au grossissement des cristaux.*

Lorsque la concentration en calcium ciblée est atteinte, procéder à une filtration pour éliminer les cristaux présents.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg et 25 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement car produit hygroscopique.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.