

CALCISTAB 2.0

Gestione dell'eccesso di calcio nel vino

CARATTERISTICHE

CALCISTAB 2.0 è composto principalmente da tartrato di calcio micronizzato. La micronizzazione controllata del prodotto consente di eliminare il calcio presente nel vino a una temperatura compresa tra 10°C e 15°C max. In questo modo si ottiene un notevole risparmio energetico rispetto a tecniche fisiche come l'elettrodialisi o il trattamento con resine a scambio cationico.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

CALCISTAB 2.0 permette di ridurre nel vino l'eccesso di calcio che potrebbe causare la cristallizzazione in bottiglia.

Grazie ai microcristalli di **CALCISTAB 2.0** è possibile evitare la fase di nucleazione, che nel caso del tartrato di calcio è difficile da controllare e ottenere. **CALCISTAB 2.0** permette quindi di passare direttamente alla fase di crescita dei cristalli.

Questa crescita avviene a una temperatura compresa tra i 10°C (temperatura ottimale) e i 15°C (temperatura massima durante il trattamento). La riduzione del livello di calcio viene monitorata tramite analisi ogni 5 giorni, fino al raggiungimento del valore desiderato. L'arresto del trattamento si effettua semplicemente filtrando il vino per eliminare i cristalli.

APPLICAZIONI

- **CALCISTAB 2.0** è consigliato per tutti i tipi di vino quando la concentrazione di calcio è abbastanza alta da causare il rischio di precipitazione del tartrato di calcio in bottiglia. Le soglie di 55 mg/L per i vini rosati e rossi, nonché per i vini bianchi liquorosi, e di 75 mg/L per i vini bianchi sono considerate i limiti di concentrazione oltre i quali non è più garantita la stabilizzazione tartarica dei vini rispetto al calcio. Questi valori sono forniti a titolo indicativo perché più alto è il pH, maggiore è il rischio di precipitazione del tartrato di calcio. Per una valutazione del rischio di instabilità, rivolgersi all'enologo o al consulente enologico di fiducia.
- I livelli di calcio dipendono dal terroir, dall'annata, dal vitigno e dai trattamenti precedentemente effettuati sui vini.
- Per massimizzare la velocità di crescita dei cristalli, **CALCISTAB 2.0** non va utilizzato in vasche "a sigaro". Ogni 5 giorni occorre eseguire un rimontaggio (1/4 del volume della vasca) e un'analisi del calcio residuo nel vino.
- Il trattamento va necessariamente effettuato su un vino filtrato (torbidità < 5 NTU). Le particelle sospese nei vini possono infatti ritardare o addirittura impedire la corretta crescita dei cristalli.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

DOSAGGIO

100 g/hL.

MODALITÀ D'USO

CALCISTAB 2.0 è aggiunto direttamente nella vasca, in complemento all'omogeneizzazione (rimontaggio di $\frac{1}{4}$ del volume della vasca).

Il trattamento deve essere monitorato tramite analisi per stimare la soglia di accettazione della concentrazione di calcio residuo. Il rimontaggio ($\frac{1}{4}$ del volume della vasca) sarà effettuato ogni 5 giorni. *Non effettuare rimontaggi giornalieri, che risulterebbero dannosi per la crescita dei cristalli.*

Quando la concentrazione di calcio desiderata è stata raggiunta, procedere con la filtrazione per eliminare i cristalli presenti.

Precauzioni per l'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare secondo le normative vigenti.

IMBALLAGGIO

Sacco da 5 kg e 25 kg

CONSERVAZIONE

Imballaggio chiuso: confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e privo di odore. Imballaggio aperto: utilizzare rapidamente poiché il prodotto è igroscopico.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.