



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



CALCISTAB 2.0

Gestão do excesso de cálcio nos vinhos

CARACTERÍSTICAS

CALCISTAB 2.0 é composto maioritariamente de tartarato de cálcio micronizado. É a micronização controlada do produto que permite a eliminação do cálcio presente nos vinhos a uma temperatura entre 10°C e 15°C no máximo. Isto constitui uma poupança de energia muito significativa em comparação com as técnicas físicas, tais como a eletrodialise ou o tratamento com resina catiónica.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Nos vinhos, **CALCISTAB 2.0** permite reduzir o excesso de cálcio, que pode provocar a cristalização na garrafa.

Os microcristais de **CALCISTAB 2.0** evitam a fase de nucleação, que no caso do tartarato de cálcio é difícil de controlar e obter. Por conseguinte, permitem passar diretamente à fase de crescimento dos cristais.

Este crescimento ocorre a uma temperatura entre 10°C (temperatura ideal) e 15°C (temperatura máxima durante o tratamento). A redução de cálcio é monitorizada por análises de 5 em 5 dias até se atingir o valor pretendido. O tratamento termina simplesmente com a filtração do vinho para eliminar os cristais.

APLICAÇÕES

- **CALCISTAB 2.0** é recomendado para todos os tipos de vinho quando a concentração de cálcio é suficientemente elevada para aumentar o risco de precipitação de tartarato de cálcio na garrafa. Os limiares de 55 mg/L para vinhos rosés, tintos e vinhos brancos doces e 75 mg/L para vinhos brancos secos são considerados os limites de concentração para além dos quais a estabilização tartárica dos vinhos relativamente ao cálcio já não está assegurada. Estes valores são indicativos, porque quanto mais alto for o pH, maior é o risco de precipitação de tartarato de cálcio. Contacte o seu enólogo ou conselheiro enológico para uma avaliação do risco de instabilidade.
- O teor de cálcio depende do terroir, do ano de colheita, da casta e dos tratamentos anteriormente realizados com os vinhos.
- **CALCISTAB 2.0** não deve ser utilizado em cubas tipo "charuto", de forma a maximizar a velocidade de crescimento dos cristais. Realiza-se uma remontagem (1/4 do volume da cuba) de 5 em 5 dias, bem como uma análise do cálcio residual no vinho.
- O tratamento deve ser obrigatoriamente efetuado com vinho filtrado (turbidez < 5 NTU). Com efeito, as partículas em suspensão no vinho podem atrasar ou mesmo impedir o crescimento adequado dos cristais.

054/2023 – 1/2



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



DOSAGEM

100 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

CALCISTAB 2.0 adiciona-se diretamente à cuba, em complemento de uma homogeneização (remontagem de $\frac{1}{4}$ do volume da cuba).

O tratamento deve ser seguido de uma análise para se fazer uma estimativa do limiar de aceitação da concentração de cálcio residual. Será realizada uma remontagem ($\frac{1}{4}$ do volume da cuba) de 5 em 5 dias.

Não pode haver remontagem diária, pois seria prejudicial para o crescimento dos cristais.

Quando se chega à concentração de cálcio pretendida, procede-se à filtração para eliminar os cristais presentes.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Sacos de 5 kg e 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente, pois este produto é higroscópico.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.