



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



STABICa

Management von überschüssigem Kalzium in Weinen

MERKMALE

STABICa ist eine racemische Mischung aus neutralem Kaliumtartrat. Es liegt in Form von weißen Kristallen vor. Die racemische Form zeichnet sich durch ein perfektes Verhältnis zwischen den beiden Isomeren des Kaliumsalzes der Weinsäure aus und garantiert ihre Wirksamkeit.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

In Weinen ermöglicht **STABICa** die Beseitigung von überschüssigem Kalzium, das zu einer Kristallisierung in der Flasche führen kann. **STABICa** wirkt unter Bildung eines extrem unlöslichen racemischen Kaliumtartrats in einer hydroalkoholischen Umgebung unabhängig von der Betriebstemperatur. So wird überschüssiges Kalzium leicht durch Fällung entfernt und anschließend entfettet.

STABICa verändert weder den pH-Wert noch den Gesamtsäuregehalt des behandelten Weins, da das gesamte Produkt für die Kalziumfällung geeignet ist.

ANWENDUNGSGEBIETE

- **STABICa** wird für jede Art von Wein empfohlen, wenn die Kalziumkonzentration hoch genug ist, um das Risiko der Ausfällung von Kalziumtartrat in der Flasche zu erhöhen. Die Schwellenwerte von 60 mg/L für Roséwein und Rotweine und 80 mg/L für Weißweine gelten als Konzentrationsgrenzen, oberhalb derer eine Weinsteinstabilisierung der Weine in Bezug auf Kalzium nicht mehr gewährleistet ist. Diese Werte sind als Richtwerte angegeben, denn je höher der pH-Wert, desto größer ist das Risiko einer Kalziumtartratsfällung. Kontaktieren Sie Ihren Önologen oder önologischen Berater, um das Risiko einer Instabilität zu beurteilen.
- Der Kalziumgehalt hängt von den Terroirs, Jahrgängen, Rebsorten und Behandlungen ab, die zuvor an den Weinen durchgeführt wurden.
- **STABICa** ist zu verwenden, damit mindestens 15 bis 20 mg/l Kalzium in Weinen entfernt werden können. Nachfolgend wird die Wirksamkeit des Produkts verringert und erlaubt keine gute Kalziumabscheidung. Damit Kalziumwerte unter 15 mg/l eliminiert werden können, wird eine Kaltstabilisierung durch Beimpfung mit **CREME DE TACKT** empfohlen (siehe Önologe oder önologischer Berater).
- Ab 40 mg/l zu entfernendem Kalzium ist es besser, eine Behandlung in zwei Stufen mit einer entfettenden Filtration zwischen den beiden Behandlungen durchzuführen.
- Vor der Behandlung muss der Wein unbedingt filtriert werden (Trübung < 5 NTU). Denn die im Wein befindlichen Schwebstoffe können die Ausfällung des Kalziumracemats verzögern oder gar verhindern.

DOSIERUNGSMENGEN

Anwendungsmenge: abhängig von der Menge des auszufällenden Kalziums.
Die 5 g/hl-Dosis entfernt 10 mg/L Kalzium aus dem behandelten Wein.

279/2020 – 1/2



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



GEBRAUCHSANWEISUNG

Lösen Sie **STABICa** im 100-fachen seines Gewichts an Wein auf (10 g für 1 Liter) auf. Rühren Sie es in das zu behandelnde Volumen ein und homogenisieren Sie es durch Überschwallverfahren 2 Mal pro Tag bei dem Gesamtvolumen des Tanks. Die Behandlung dauert 2 bis 3 Tage.

Es wird empfohlen, während der Behandlung eine Kalziumanalyse durchzuführen, um die Wirksamkeit der Behandlung zu überprüfen. Wenn die Kalziumabscheidung nicht ausreichend ist, sollte die Behandlungszeit bis zum Erreichen des angestrebten Ergebnisses verlängert werden.

Wenn die angestrebte Kalziumkonzentration erreicht ist, führen Sie eine entfettende Filtration durch, um die entstandene Kalziumtartratablagerung zu entfernen.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

Produkt für die önologische und ausschließlich professionelle Verwendung.

Verwendung in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.

VERPACKUNG

Sack zu 5 kg

AUFBEWAHRUNG

Vollständige, versiegelte Verpackung, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchlosen Ort.
Offene Verpackung: schnell zu verwenden, da es sich um ein hygroskopisches Produkt handelt.

Die vorstehenden Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse. Sie werden ohne Verpflichtung oder Garantie abgegeben, soweit die Nutzungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Nutzer nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsdaten. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne seine Zustimmung nicht verändert werden.

279/2020 – 2/2