



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

ESTABILIZANTES

STABICa

Gestión del exceso de calcio en el vino

CARACTERÍSTICAS

STABICa es una mezcla racémica de tartrato neutro de potasio. Se presenta en forma de cristales blancos. La forma racémica se caracteriza por una proporción perfecta de los dos isómeros de la sal potásica del ácido tartárico, garantizando su eficacia.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

STABICa permite eliminar el exceso de calcio en el vino, susceptible de provocar una cristalización en botella. **STABICa** actúa formando un tartrato racémico de calcio extremadamente insoluble en medio hidroalcohólico, independientemente de la temperatura de trabajo. Así, el exceso de calcio es eliminado fácilmente por precipitación, seguida de una filtración desbastadora.

STABICa no modifica ni el pH ni la acidez total del vino tratado ya que el producto en su totalidad es útil en la precipitación del calcio.

APLICACIONES

- **STABICa** está recomendado en todo tipo de vinos cuya concentración de calcio es lo suficientemente alta como para suponer un riesgo de precipitación de tartrato de calcio en botella. El umbral de 60 mg/L para los vinos rosados y tintos y de 80 mg/L para los vinos blancos, se considera como la concentración límite por encima de la cual la estabilización tartárica del vino respecto al calcio ya no está asegurada. Estos valores son orientativos, ya que cuanto más alto 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 suelo, la añada, la variedad de uva y los tratamientos previos realizados en el vino.
- **STABICa** debe utilizarse para eliminar el calcio del vino si su concentración es, como mínimo, de 15 a 20 mg/l. Por debajo de esta concentración, la eficacia del producto disminuye y no permite una buena eliminación del calcio. Para concentraciones de calcio inferiores a 15 mg/l se recomienda llevar a cabo una estabilización en frío añadiendo **CREME DE TACKT** (consulte a su enólogo o asesor enológico).
- Por encima de 40 mg/l de calcio a eliminar es preferible realizar un tratamiento en dos veces, con una filtración desbastadora entre los 2 tratamientos.
- El tratamiento debe realizarse necesariamente en el vino ya filtrado (turbidez < 5 NTU) dado que las partículas en suspensión en el vino podrían retrasar o incluso impedir la precipitación del tartrato racémico de calcio.

DOSIS

Dosis de empleo: en función de la cantidad de calcio a precipitar.
Una dosis de 5 g/hL elimina 10 mg/L de calcio en el vino tratado.



STATION
ENO-TECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

ESTABILIZANTES

MODO DE EMPLEO

Disolver **STABICa** en 100 veces su peso de vino (10 g por 1 litro). Añadir al volumen a tratar y llevar a cabo un remontado de homogeneización 2 veces al día sobre el total del volumen del depósito. La duración del tratamiento es de 2 a 3 días.

Se recomienda analizar la concentración de calcio a mitad del tratamiento para comprobar su eficacia. Si la eliminación del calcio no es suficiente, la duración del tratamiento se prolongará hasta conseguir el resultado deseado.

Una vez conseguida la concentración de calcio deseada, llevar a cabo una filtración desbastadora para eliminar los sedimentos de tartrato de calcio formados.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Saco de 5 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.

279/2020 - 2/2