



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



STABICa

Gestion de l'excès de calcium dans les vins

CARACTERISTIQUES

STABICa est un mélange racémique de tartrate neutre de potassium.

Il se présente sous la forme de cristaux blancs. La forme racémique se caractérise par un ratio parfait entre les deux isomères du sel potassique de l'acide tartrique et garantit son efficacité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Dans les vins, **STABICa** permet l'élimination de l'excès de calcium susceptible de provoquer une cristallisation en bouteille. **STABICa** agit en formant un tartrate racémique de calcium extrêmement insoluble en milieu hydroalcoolique quelque soit la température de travail. Ainsi, l'excès de calcium est facilement éliminé par précipitation puis filtration dégrossissante.

STABICa ne modifie ni le pH ni l'acidité totale du vin traité car la totalité du produit est utile à la précipitation du calcium.

APPLICATIONS

- **STABICa** 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 60 mg/L pour les vins rosés et rouges et 80 mg/L pour les vins blancs 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.
- **STABICa** doit être utilisé afin d'éliminer à minima entre 15 à 20 mg/l de calcium dans les vins. En dessous, l'efficacité du produit diminue et ne permet pas une bonne élimination du calcium. Pour des valeurs en calcium inférieures à 15 mg/l à éliminer, une stabilisation par le froid par ensemencement à la **CREME DE TACKT** est conseillée (voir votre œnologue ou conseiller œnologique).
- Au-delà de 40 mg/l de calcium à éliminer il est préférable de procéder à un traitement en deux fois avec une filtration dégrossissante entre les 2 traitements.
- Le traitement doit impérativement être réalisé sur un vin filtré (turbidité < 5 NTU). En effet les particules en suspension dans les vins peuvent retarder voir empêcher la précipitation du racémique de calcium.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi : en fonction de la quantité de calcium à précipiter.
La dose de 5 g/hL élimine 10 mg/L de calcium du vin traité.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **STABICa** dans 100 fois son poids de vin (10 g pour 1 litre). Incorporer au volume à traiter puis homogénéiser par remontage 2 fois par jour sur le volume total de la cuve. Le traitement dure de 2 à 3 jours.

Il est recommandé de réaliser une analyse du calcium à mi traitement pour vérifier la bonne efficacité du traitement. Si l'élimination du calcium n'est pas suffisante, le temps de traitement devra être allongé jusqu'à obtention du résultat ciblé.

Lorsque la concentration en calcium ciblée est atteinte, procéder à une filtration dégrossissante pour éliminer le dépôt de tartrate de calcium formé.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 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.