



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



STABICa

Gestão do excesso de cálcio nos vinhos

CARACTERÍSTICAS

STABICa é uma mistura racémica de tartarato neutro de potássio, cuja apresentação são cristais brancos. A forma racémica caracteriza-se por um rácio perfeito entre os dois isómeros do sal potássico do ácido tartárico e garante a respetiva eficácia.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

No vinho, o **STABICa** permite a eliminação do excesso de cálcio suscetível de provocar uma cristalização no vinho engarrafado. O **STABICa** promove a formação de um tartarato racémico de cálcio extremamente insolúvel no meio hidra alcoólico independentemente da temperatura de trabalho. Deste modo, o excesso de cálcio é facilmente eliminado através da precipitação e seguidamente pela filtração por aluvionagem.

O **STABICa** não altera o pH nem a acidez total do vinho tratado, pois a totalidade do produto é útil para a precipitação do cálcio.

APLICAÇÕES

- O **STABICa** 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 no vinho engarrafado. Os limiares de 60 mg/L para o vinho rosé e tinto e de 80 mg/L para o vinho branco são os limites de concentração considerados para além dos quais a estabilização tartárica dos vinhos em relação ao cálcio deixa de ser garantida. Estes valores são indicativos, pois quanto maior o pH maior o risco de precipitação do tartarato de cálcio. O enólogo ou consultor de enologia devem ser consultados para se obter uma avaliação do risco de instabilidade.
- Os teores de cálcio diferem conforme os terroirs, as colheitas, as cepas e os tratamentos previamente realizados nos vinhos .
- O **STABICa** deve ser utilizado de modo a eliminar ao mínimo o cálcio presente no vinho, entre 15 a 20 mg/l. Abaixo destes valores a eficácia do produto diminui o que não permite uma boa eliminação do cálcio. Para eliminar valores de cálcio inferiores a 15 mg/l é aconselhada uma estabilização através do frio através da diluição com **CREME DE TACKT** (o enólogo ou consultor de enologia devem ser consultados).
- Para eliminar valores acima de 40 mg/l é preferível realizar um tratamento em duas fases com uma filtração por aluvionagem entre os 2 tratamentos.
- O tratamento deve ser obrigatoriamente realizado em vinho filtrado (turbidez < 5 NTU). Com efeito, as partículas em suspensão nos vinhos podem retardar ou impedir a precipitação de cálcio racémico.

DOSAGEM

Dosagem: em função da quantidade de cálcio a precipitar.
A dose de 5 g/hL elimina 10 mg/L de cálcio do vinho tratado.



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **STABICa**, 100 vezes o peso do vinho (10 g por 1 litro). Incorporar no volume a tratar, seguidamente homogeneizar através da remontage 2 vezes por dia do volume total do recipiente. O tratamento dura entre 2 a 3 dias.

É recomendada uma análise do cálcio a meio do tratamento para verificar a boa eficácia do mesmo. Se a eliminação do cálcio não é suficiente, o tempo de tratamento deverá ser prolongado até à obtenção do resultado pretendido.

Assim que é alcançada a concentração de cálcio pretendida deve ser realizada uma filtragem por aluvionagem para eliminar o depósito de tartarato de cálcio.

Precauções de utilização:

Produto para utilização enológica e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com os regulamentos em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 5 quilos

CONSERVAÇÃO

Conservar a embalagem cheia e selada de origem, ao abrigo da luz num local seco e livre de odores.

Após a abertura da embalagem o produto deve ser rapidamente utilizado, uma vez que se trata de um produto higroscópico.

As informações que constam deste folheto baseiam-se no estado atual dos nossos conhecimentos. São fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não desobrigam o utilizador da necessidade de respeitar a legislação e as fichas de dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem a nossa autorização.