

DUOSTAB

STABILIZZAZIONE

DUOSTAB è un prodotto unico, appositamente studiato per i casi difficili di stabilizzazione tartarica che coinvolgono entrambe le forme di sali di tartrato: bitartrato di potassio e tartrato di calcio

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

DUOSTAB è un coadiuvante tecnologico composto da bitartrato di potassio e tartrato di calcio con un rapporto ottimizzato per assicurare una migliore efficacia del prodotto.

DUOSTAB permette, con una sola ed unica operazione, di stabilizzare tramite raffreddamento i 2 sali tartarici.

ISTRUZIONI PER L'USO

DUOSTAB viene aggiunto quando il vino ha raggiunto una temperatura compresa tra 0 e 5 °C.

L'aggiunta del prodotto si effettua in una sola ed unica volta, mantenendo in leggera miscelazione per tutta la durata del trattamento, al fine di ottimizzare il contatto dei cristalli di sale con il vino.

Alla fine del trattamento, si arresta il raffreddamento e la miscelazione per lasciare sedimentare i cristalli di sale.

Particolarità d'impiego : la velocità di cristallizzazione del tartrato di calcio è più lenta di quella del bitartrato di calcio. Al momento dell'uso del prodotto in associazione, è quindi opportuno raddoppiare il tempo di contatto rispetto a quello raccomandato se si usa CREME DE TARTRE da solo. Inoltre, ad ogni operazione di raffreddamento, è opportuno effettuare un'aggiunta di almeno 100 g/hl i **DUOSTAB** (non superare 3 operazioni di raffreddamento).

DOSI DA IMPIEGARE

- 100 g/hl - 400 g/hl.

Per orientarsi sulla dose da utilizzare, si può effettuare un test di laboratorio.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 25 kg

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

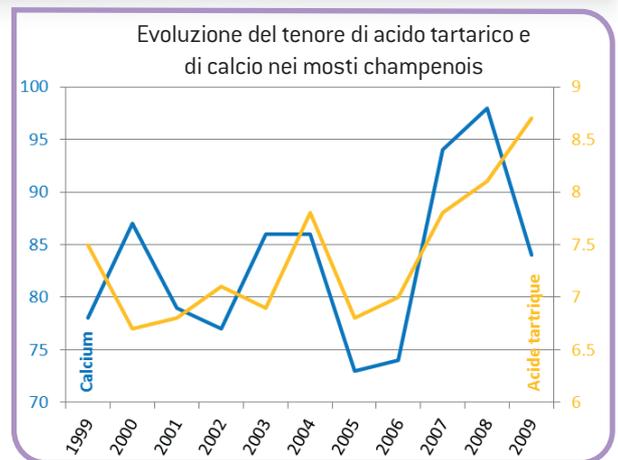
DUOSTAB

Stabilizzazione efficace dei sali tartarici

↓ I vini devono essere stabilizzati nei confronti dei sali di tartrato (Ca e K) per evitare che si formino precipitati in bottiglia, che potrebbero influenzare negativamente la percezione del consumatore. Il consumatore infatti, potrebbe percepirvi aggiunte anomale di zucchero, oppure un rischio per la salute sospettando la presenza di vetro. Nei vini effervescenti, questi 2 sali possono causare **problemi durante il remouage, e problemi di gushing (fuoriuscite anomale)**.

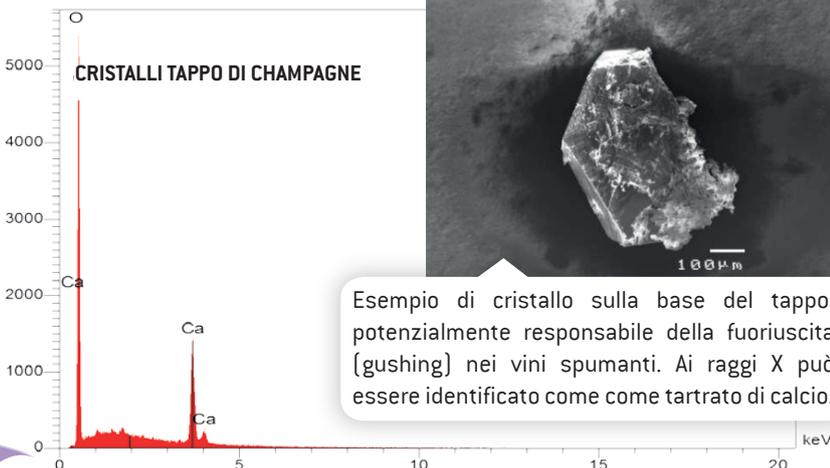
Da una decina di anni il **tenore di acido tartarico e di calcio è in aumento costante nei mosti**. Le cristallizzazioni di TCa sono degli epifenomeni legati all'annata (e dunque ai tenori riscontrati) e soprattutto a certi territori, il che spiega che si noti una maggiore fenomeni di cristallizzazione in certe zone rispetto ad altre. Tuttavia, si osserva una forte recrudescenza globale dei precipitati di questo tipo di sale. **È noto che più i tenori di questi sali sono alti e più i rischi di precipitati sono importanti.** Su tali rischi di cristallizzazione, sono ben pochi i test predittivi che possiamo utilizzare e il più efficace consiste nella misura dei tenori di calcio.

Fonte : Vignerons Champenois - Settembre 2011



La stabilizzazione dei vini con il bitartrato di potassio è spesso facile da realizzare, mentre quella con il tartrato di calcio lo è di meno. L'utilizzo del **DUOSTAB** nelle condizioni d'impiego di un raffreddamento classico permette di superare tale difficoltà. Si raccomanda questa soluzione in presenza di problemi ricorrenti di cristallizzazione di tartrato di calcio o quando altre tecniche - come l'uso della carbossimetilcellulosa (CMC) - mostrano i loro limiti.

		TH ₂ g/L	pH	K mg/L	Ca mg/L	
Testimone	Ante raffreddamento	4,2	3,18	750	96	← Vino instabile
BTK 200 g/hL	Dopo 3 giorni a -3°C e prefiltrazione	2,9	3,12	355	91	← Vino stabile per il THK
MIX TCa-BTK 200 g/hL	Dopo 4 giorni a -3°C e prefiltrazione	2,8	3,10	380	65	← Vino stabile per il THK e TCa



Tartrato di calcio ottenuto per filtrazione di un vino base champagne Vintage fuoriuscito durante la sboccatura. Il CaT si osserva spesso sui vini base che sono stati in cantina per molto tempo.

