



STABICa

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΣΣΕΙΑΣ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το **STABICa** είναι ένα ρακεμικό μίγμα ουδέτερου τρυγικού καλίου. Η ρακεμική μορφή χαρακτηρίζεται από μια τέλεια αναλογία μεταξύ των δυο ισομερών μορφών του τρυγικού άλατος και εγγυάται την αποτελεσματικότητά του. Το **STABICa** είναι σε μορφή λευκών κρυστάλλων.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Στους οίνους, το **STABICa** επιτρέπει την απομάκρυνση της περίσσειας ασβεστίου που μπορεί να προκαλέσει την καταβύθιση κρυσταλλικού ιζήματος στη φιάλη. Η δράση του **STABICa** στηρίζεται στη δημιουργία ρακεμικού άλατος ασβεστίου το οποίο είναι ιδιαίτερα αδιάλυτο σε υδραλκοολικά διαλύματα, ανεξαρτήτου θερμοκρασίας. Συνεπώς, η περίσσεια του ασβεστίου απομακρύνεται εύκολα μέσω της καθίζησης του άλατος και του φιλτραρίσματος του οίνου.
- Το **STABICa** δεν μεταβάλλει το pH ή την ολική οξύτητα του κατεργαζόμενου οίνου διότι το σύνολο της ποσότητας που προστίθεται καθιζάνει με το ασβέστιο.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Το **STABICa** συνιστάται για όλους τους τύπους οίνων, που η περιεκτικότητά τους σε ασβέστιο είναι αρκετά μεγάλη ώστε να υφίσταται κίνδυνος δημιουργίας ιζημάτων από τρυγικά άλατα ασβεστίου στη φιάλη.
Βάση της διαθέσιμης γνώσης και βιβλιογραφίας, και χωρίς να είναι απόλυτα δεσμευτικές για όλους τους οίνους, συγκεντρώσεις ασβεστίου της τάξεως των 80 mg/L για λευκούς και αφρώδεις οίνους και 60 mg/L για ερυθρούς και ροζέ οίνους θεωρούνται ως οριακά αποδεκτές περιεκτικότητες, πάνω από τις οποίες η τρυγική σταθερότητα του οίνου, ως προς τα άλατα του ασβεστίου, δεν εξασφαλίζεται.
Οι τιμές αυτές δίνονται για ενημερωτικούς σκοπούς διότι όσο υψηλότερο είναι το pH, τόσο σημαντικότερος γίνεται ο κίνδυνος εμφάνισης ιζήματος τρυγικού ασβεστίου στον οίνο. Επικοινωνήστε με τον οινολόγο σας ή τον σύμβουλο οινοποίησης για την εκτίμηση του κινδύνου αστάθειας του οίνου σας.
- Οι περιεκτικότητες σε ασβέστιο εξαρτώνται από το έδαφος (terroir), τη χρονιά, την ποικιλία και τις προηγούμενες κατεργασίες που έχει υποστεί ο οίνος.



- Το **STABICa** δρά αποτελεσματικά εφόσον χρησιμοποιείται για να μειώσει η συγκέντρωση ασβεστίου στον οίνο τουλάχιστον κατά 15 έως 20 mg/L. Κάτω από αυτό το επίπεδο, η αποτελεσματικότητα του προϊόντος μειώνεται και δεν επιτυγχάνεται το επιθυμητό αποτέλεσμα. Στις περιπτώσεις που η επιθυμητή μείωση της συγκέντρωσης του ασβεστίου κυμαίνεται κάτω των 15 mg/L, προτείνεται σταθεροποίηση του οίνου με ψύξη και τη χρήση του προϊόντος **CREME DE TACKT** (συμβουλευτείτε τον οινολόγο σας).
- Για μείωση της συγκέντρωσης του ασβεστίου μεγαλύτερης των 40 mg/L, προτείνεται να χωρίσετε την κατεργασία του οίνου σε δύο μέρη (1/2 της απαιτούμενης ποσότητας **STABICa**, κάθε φορά) και να φιλτράρετε τον οίνο μεταξύ των δύο κατεργασιών.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: Είναι αναλογική, εξαρτάται από την προς απομάκρυνση ποσότητα ασβεστίου. Η δοσολογία των 50 g/tn **STABICa** απομακρύνει 10 mg/L ασβεστίου στον κατεργαζόμενο οίνο.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή νομοθεσία: Δεν αναφέρεται.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗ

Διαλύστε το **STABICa** σε εκατονταπλάσιο (του βάρους του) όγκο οίνου (παράδειγμα, διαλύστε 10 g προϊόντος σε 1 λίτρο οίνου). Ενσωματώστε στη συνολική ποσότητα του προς κατεργασία οίνου και ομογενοποιήστε. Συνιστάται η εφαρμογή δύο (2) ανακυκλώσεων του συνολικού όγκου του οίνου, ημερησίως, με αντίστροφη άντληση του οίνου (δηλ., άντληση από πάνω και επιστροφή από κάτω βάνα, για να διατηρηθούν οι κρύσταλλοι του προϊόντος σε αιώρηση και να ευνοηθεί η επαφή με τον οίνο. Η κατεργασία διαρκεί 2 έως 3 ημέρες.

Παρακολουθήστε την εξέλιξη της κατεργασίας, μετρώντας την ποσότητα ασβεστίου στο μέσον αυτής, προκειμένου να ελεγχθεί η αποτελεσματικότητά της. Εάν η μείωση του ασβεστίου δεν είναι επαρκής, ο χρόνος της κατεργασίας θα πρέπει να παραταθεί έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Όταν επιτευχθεί η επιδιωκόμενη περιεκτικότητα σε ασβέστιο, προχωρήστε σε φιλτράρισμα του οίνου ώστε να απομακρυνθεί το ίζημα του τρυγικού ασβεστίου που έχει δημιουργηθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.



STATION
CENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 5Kg.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία γεμάτη, σφραγισμένη από τον κατασκευαστή, διατηρείται σε μέρος ξηρό και προστατευμένο από το φως, μακριά από έντονες οσμές και μακριά από πολύ χαμηλή θερμοκρασία (παγετός).

Συσκευασία ανοικτή, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός σύντομου χρονικού διαστήματος. Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία ανάλωσης που αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

