

# DUOSTAB

## СТАБИЛИЗАЦИЯ

**ДУОСТАБ** не имеет аналогов, разработан специально для представляющих затруднения случаев стабилизации двух солей винной кислоты: битартрата калия (ВТК) и тартрата кальция (ТСа).

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**ДУОСТАБ** - вспомогательное технологическое средство, в состав которого входят битартрат калия и тартрат кальция в соотношении, оптимальном для повышения эффективности действия препарата.

**ДУОСТАБ** позволяет в один этап стабилизировать при обработке холодом 2 виннокислые соли: ВТК и ТСа.

### ▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

**ДУОСТАБ** добавляется в охлажденное вино, когда температура достигает пределов от 0 до 5°C.

Внесение препарата производится в один приём при лёгком перемешивании, которое должно быть постоянным для оптимизации контакта кристаллов с вином.

После завершения обработки прекращают охлаждение и перемешивание для того, чтобы осадить кристаллы и отделить вино от осадка.

Особенности применения: процесс кристаллизации ТСа происходит медленнее, чем ВТК. При использовании этой смеси следует удвоить время контакта, рекомендуемое при применении CREME DE TARTRE / КРЕМ ДЕ ТАРТР в отдельности. Кроме того, при многократном использовании путём рекуперации для обработки холодом каждой новой порции вина вносится не менее 100 г/гл **ДУОСТАБ** [использовать не более 3 раз].

### ▶ ДОЗИРОВКА

- 200 - 300 г/гл для белых вин
- 200 - 400 г/гл для розовых и красных вин

Пробная обработка в лабораторных условиях может способствовать определению необходимой дозы.

### ▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- мешки 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C, защищая от попадания света.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

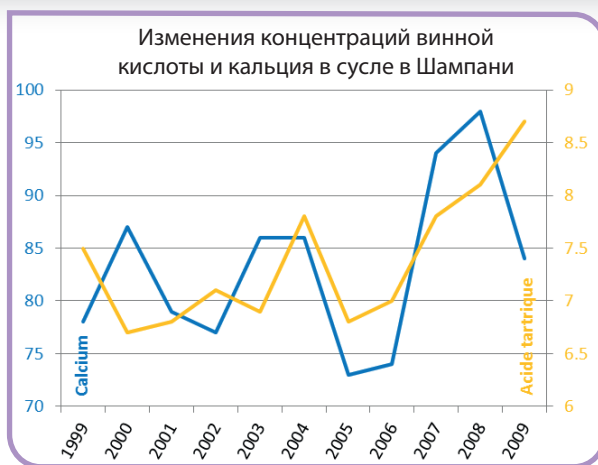
# DUOSTAB

## Гарантия эффективной стабилизации солей винной кислоты

Вино необходимо стабилизировать в отношении тартратов [ВТК и ТСa], иначе присутствие кристаллов в бутылке может привести к **потере доверия потребителя**, который воспринимает такую продукцию как потенциально вредную - «избыточная шаптализация» [содержание сахара сверх нормы] или даже представляющую риск для здоровья, предполагая наличие стекла. В игристых винах эти 2 соли являются наиболее вероятной причиной **проблем, возникающих при ремюаже и дегоржировании** [«gerbage» - выброс вина из бутылки].

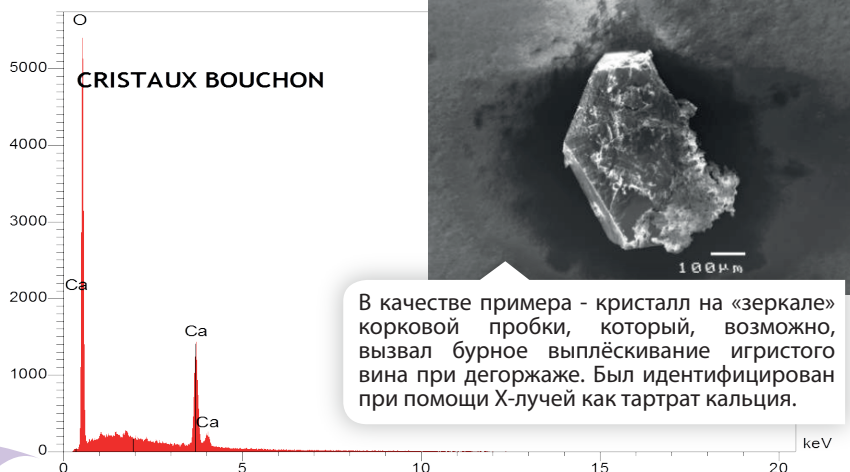
В течение 10 лет **содержание винной кислоты и кальция в сусле меняется в сторону повышения**. Выпадение в осадок кристаллов ТСa - эпифеномен, связанный с годом урожая [следовательно, с концентрацией кальция] и, прежде всего, с определёнными «терруарами». Этим объясняется факт, что в одних зонах отмечают большее количество случаев кристаллических помутнений, чем в других. Однако констатируют глобальное увеличение образования осадков этого вида соли. **Известно, что чем выше её содержание, тем больше риск осаджений**. Мы имеем в распоряжении не так много тестов, позволяющих предвидеть риски образования кристаллов, поэтому наиболее эффективным является снижение уровня кальция.

Источник: «Vigneron Champenois» сентябрь 2011 г.



Стабилизация вина против выпадения битартрата калия часто не вызывает затруднений, в меньшей степени это относится к тартрату кальция. Использование **ДУОСТАБ** в условиях традиционной обработки холодом позволяет справиться с этой проблемой. Данное решение рекомендуется в случае рецидивов кристаллизации ТСa или когда другие способы, как, например, применение карбоксиметилцеллюлозы [КМЦ], недостаточно действенны.

|                            |   | ТН <sub>2</sub> г/л | pH          | K мг/л     | Ca мг/л   |                                |
|----------------------------|---|---------------------|-------------|------------|-----------|--------------------------------|
| <b>Контроль</b>            | до обработки холодом                      | <b>4,2</b>          | <b>3,18</b> | <b>750</b> | <b>96</b> | ← Нестабильное вино            |
| <b>ВТК 200 г/г</b>         | через 3 дня при - 3°C и предв. фильтрации | <b>2,9</b>          | <b>3,12</b> | <b>355</b> | <b>91</b> | ← Вино, стабильное к ТНК       |
| <b>МIX ТСa-ВТК 200 г/г</b> | через 4 дня при - 3°C и предв. фильтрации | <b>2,8</b>          | <b>3,10</b> | <b>380</b> | <b>65</b> | ← Вино, стабильное к ТНК и ТСa |



Тартрат кальция, полученный при фильтрации миллиграммового кюве шампанского, выплёскивавшегося из бутылки при дегоржировании. ТСa часто наблюдается в кюве после длительной выдержки в подвале.

