

# DUOSTAB

## WEINSTEINSTABILISIERUNG

**DUOSTAB** ist einzigartig. Das Produkt wurde speziell für schwierige Fälle der Weinsteinstabilisierung in Bezug auf zwei Salze konzipiert: Kaliumbitartrat (BTK) und Calciumtartrat (TCa).

### ↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**DUOSTAB** ist ein Verarbeitungshilfsstoff, der sich aus Kaliumbitartrat und Calciumtartrat zusammensetzt, optimal aufeinander abgestimmt ist und somit die Wirksamkeit des Präparats erhöht.

**DUOSTAB** ermöglicht in einem einzigen Schritt, unter Kälte zwei Weinsteinsalze zu stabilisieren: BTK und TCa.

### ↘ DURCHFÜHRUNG

**DUOSTAB** wird hinzugefügt, wenn der Wein eine Temperatur zwischen 0 und 5 °C erreicht.

Die Beigabe des Produktes erfolgt in einem Male und unter leichtem Umschlagen (Brassage), das beibehalten wird, um den Kontakt der Kristalle mit dem Wein zu optimieren.

Zum Ende der Verarbeitung werden die Kälte und die Bewegung gestoppt, damit die Kristalle sich gut absetzen können und der Wein von seinen Sedimenten getrennt wird.

Besonderheit bei der Anwendung: die Bildung von Calciumtartrat-Kristallen erfolgt langsamer als die von Kaliumbitartrat-Kristallen. Bei Verwendung dieser Mischung sollte die Kontaktzeit im Vergleich zur Kontaktzeit, die bei der Verwendung von CREME DE TARTRE alleine empfohlen wird, doppelt so hoch sein.

Zwischen jedem Kälte durchgang erfolgt die Beigabe von mindestens 100 g/hL **DUOSTAB** (nicht über 3 Kälte durchgänge hinausgehen).

### ↘ DOSAGE

- 200 bis 300 g/hL für Weißweine
- 200 bis 400 g/hL für Rosé- oder Rotweine

Ein Labortest kann über die erforderliche Menge Aufschluss geben.

### ↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Sack von 25 kg

An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien, lichtgeschützten Ort aufbewahren, bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C.

Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.

# DUOSTAB

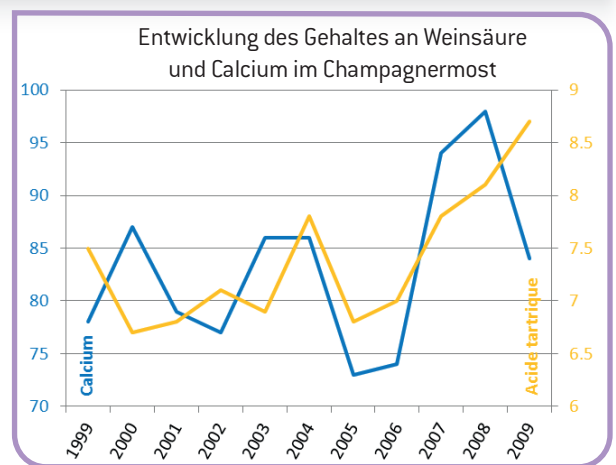
## Garant für eine wirksame Weinsteinstabilisierung

Es ist ratsam, die Weine gegen Weinstein (BTK oder TCa) zu stabilisieren, da es sonst zu einem Imageverlust kommen kann, der durch den vorhandenen Weinstein verursacht wird. Der Konsument kann mit Weinstein einen potentiellen Schaden verbinden wie eine zu hohe Zuckeranreicherung (untypisches Vorhandensein von Zucker) oder ein Gesundheitsrisiko sehen durch den Verdacht auf vorhandenes Glas. Beim Schaumwein sind diese beiden Salze die wahrscheinlichste Ursache für **Probleme mit dem Rütteln (Remuage) und Übersäumen**.

Seit 10 Jahren **steigt der Gehalt an Weinsäure und Calcium im Most ständig an**. Bei der Bildung von Calciumtartrat-Kristallen handelt es sich um Epiphänomene, die in Verbindung stehen mit den Jahrgängen (also dem Gehalt) und insbesondere mit bestimmten Anbaugebieten, was erklärt, warum man in einigen Gebieten eine größere Kristallbildung als in anderen beobachtet. Man kann einen globalen Zuwachs an Weinsteinausfall dieser Salzsorten verzeichnen. **Es ist bekannt, dass je höher der Gehalt, umso höher das Risiko des Weinsteinausfalls.**

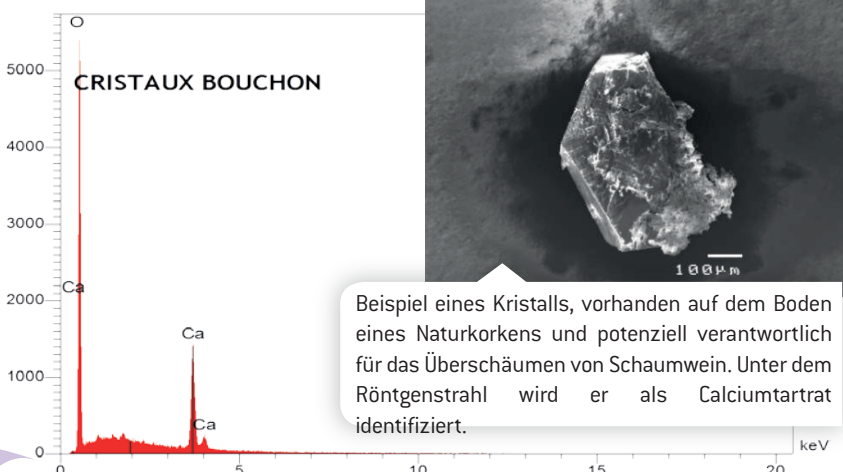
Uns liegen nur wenige Testergebnisse zur Einschätzung der Gefahr einer Kristallbildung vor, daher ist es am ratsamsten, den Calciumgehalt zu reduzieren.

Quelle: Vigneron Champenois - September 2011



Die Weinsteinstabilisierung gegen Kaliumbitartrat erfolgt häufig mühelos, die Stabilisierung gegen Calciumtartrat erweist sich jedoch als schwieriger. Der Einsatz von **DUOSTAB** bei der klassischen Anwendung unter Kältebedingungen ermöglicht es, diesem Problem entgegenzutreten. Die Lösung empfiehlt sich im Fall von wiederkehrenden Problemen mit der Kristallbildung von Calciumtartrat oder wenn andere Techniken – wie der Einsatz von Carboxymethylcellulose (CMC) – an ihre Grenzen stoßen.

		TH <sub>2</sub> g/L	pH	K mg/L	Ca mg/L	
<b>Kontrollgruppe</b>	vor Kälte	4,2	3,18	750	96	← Wein instabil
<b>BTK 200 g/hL</b>	nach 3 Tagen bei -3°C und Vorfiltration	2,9	3,12	355	91	← Wein stabil gegen THK
<b>MIX TCa-BTK 200 g/hL</b>	nach 4 Tagen bei -3°C und Vorfiltration	2,8	3,10	380	65	← Wein stabil gegen THK und TCa



Calciumtartrat gewonnen bei der Filterung eines Gärbehälters für Jahrgangschampagner, der beim Degorgieren übersäumt. Das TCa kann häufig in Gärbehältern beobachtet werden, die lange im Keller gelagert wurden.

