

DUOSTAB

STABILISATION

DUOSTAB est unique. Il a été spécialement conçu pour les cas difficiles de stabilisation tartrique vis-à-vis des deux sels : bitartrate de potassium (BTK) et tartrate de calcium (TCa).

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

DUOSTAB est un auxiliaire technologique composé de bitartrate de potassium et de tartrate de calcium dont le ratio est optimisé pour une meilleure efficacité du produit.

DUOSTAB permet, en une seule étape, de stabiliser par le froid les 2 sels tartriques : BTK et TCa.

↓ MISE EN OEUVRE

DUOSTAB est ajouté quand le vin a atteint une température comprise entre 0 et 5°C.

L'ajout du produit s'opère en une seule fois et sous léger brassage que l'on conserve afin d'optimiser le contact des cristaux avec le vin.

En fin de traitement, on arrête le froid et l'agitation afin de bien laisser sédimenter les cristaux et d'isoler le vin de ses sédiments.

Particularité d'emploi : la vitesse de cristallisation du TCa est plus lente que celle du BTK. Lors de l'utilisation de ce mélange, il convient de doubler le temps de contact par rapport à celui recommandé lors de l'utilisation de CREME DE TARTRE seule. Par ailleurs, entre chaque tour de passage au froid, un ajout de 100 g/hL minimum de **DUOSTAB** est effectué, (ne pas aller au-delà de 3 passages au froid).

↓ DOSE D'EMPLOI

- 200 à 300 g/hL pour les vins blancs
- 200 à 400 g/hL pour les vins rosés ou rouges

Un test laboratoire peut orienter sur la dose nécessaire à utiliser.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- sac 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C à l'abri de la lumière.

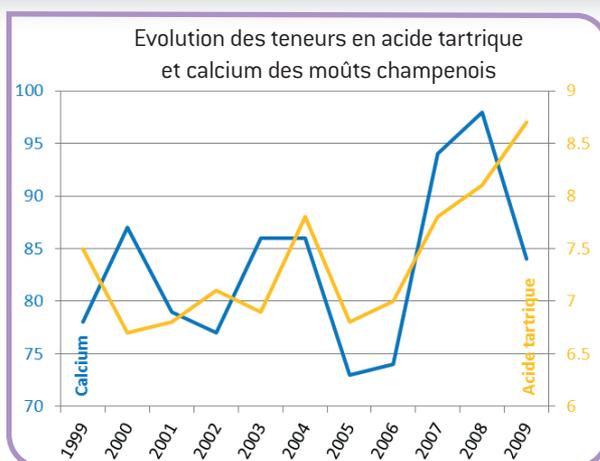
Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.

DUOSTAB

L'assurance d'une stabilisation efficace des sels tartriques

Les vins doivent absolument être stabilisés au regard des sels tartriques (BTK ou TCa) sous peine d'une **perte d'image** occasionnée par leur présence. Le consommateur peut y percevoir un préjudice potentiel comme une "sur-chaptalisation" (présence anormale de sucre) ou un risque pour la santé, en suspectant la présence de verre. Dans les vins effervescents, ces 2 sels sont la cause la plus probable de **problèmes de remuage et de gerbage**.

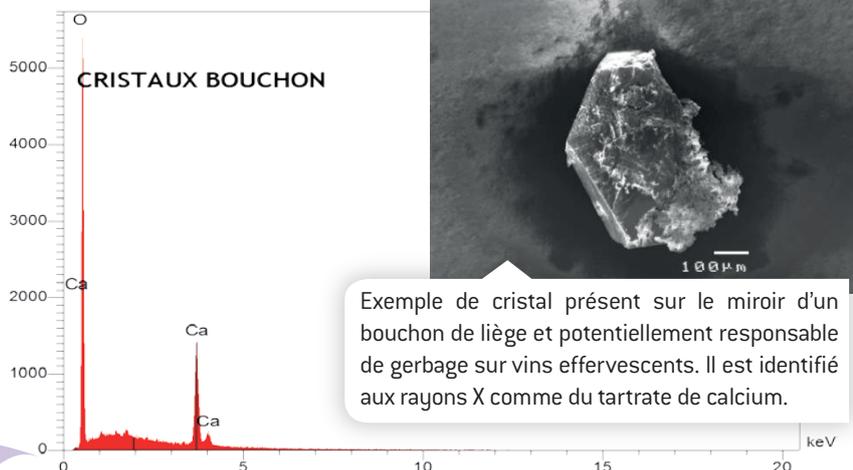
Depuis 10 ans **les teneurs en acide tartrique et calcium des moûts évoluent à la hausse**. Les cristallisations de TCa sont des épi-phénomènes, liés au millésime (donc aux teneurs) et surtout à certains terroirs, expliquant que l'on note plus de cristallisation dans certaines zones que dans d'autres. On constate cependant une forte recrudescence globale des précipitations de ce type de sel. **On sait que plus les teneurs sont hautes, plus les risques de précipitation sont importants**. Nous avons peu de tests prédictifs sur ces risques de cristallisation, le plus efficace est donc de diminuer les teneurs en calcium.



Source : Vigneron Champenois - Septembre 2011

La stabilisation des vins au bitartrate de potassium est souvent aisée, celle au tartrate de calcium l'est moins. L'utilisation de **DUOSTAB** dans des conditions d'utilisation de froid classique permet de contrer cette difficulté. Cette solution est recommandée dans le cas de problèmes récurrents de cristallisation de tartrate de calcium ou quand d'autres techniques - comme l'utilisation de la carboxyméthylcellulose (CMC) - montrent leurs limites.

		TH ₂ g/L	pH	K mg/L	Ca mg/L	
Témoin	avant froid	4,2	3,18	750	96	← Vin instable
BTK 200 g/hL	après 3 jours à -3°C et pré-filtration	2,9	3,12	355	91	← Vin stable au THK
MIX TCa-BTK 200 g/hL	après 4 jours à -3°C et pré-filtration	2,8	3,10	380	65	← Vin stable au THK et au TCa



Tartrate de calcium obtenu par filtration d'une cuvée champenoise millésimée gerbeuse lors du dégorgement. Le TCa s'observe souvent sur des cuvées ayant longtemps séjournées en cave.

