

# DUOSTAB

## ESTABILIZACIÓN

**DUOSTAB** es un producto único. Ha sido especialmente concebido para los casos difíciles de estabilización tártrica en lo que respecta a dos sales: el bitartrato de potasio (BTK) y el tartrato de calcio (TCa).

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**DUOSTAB** es un coadyuvante tecnológico compuesto por bitartrato de potasio y tartrato de calcio, cuyo coeficiente se optimiza para una mejor eficacia del producto.

**DUOSTAB** permite, en un solo paso, estabilizar por medio del frío las 2 sales tártricas: BTK y TCa.

### MODO DE EMPLEO

**DUOSTAB** se agrega cuando el vino ha alcanzado una temperatura comprendida entre 0 y 5°C.

La incorporación del producto se realiza en una sola vez y mediante una agitación ligera, que debe mantenerse para optimizar el contacto de los cristales con el vino.

Al final del tratamiento, interrumpimos el frío y la agitación para que los cristales sedimenten correctamente y aislar al vino de estos sedimentos.

Particularidad del modo de empleo: la velocidad de cristalización del TCa es más lenta que la del BTK. Al utilizar esta mezcla, conviene duplicar el tiempo de contacto respecto al recomendado cuando se utiliza solo CREME DE TARTRE. Por otra parte, entre cada paso por el frío, se efectúa la incorporación de un mínimo de 100 g/hl de **DUOSTAB**, (no superar los 3 pasos por frío).

### DOSIS DE EMPLEO

- 200 à 300 g/hL para los vinos blancos
- 200 à 400 g/hL para los vinos rosados o tintos

Una prueba de laboratorio puede orientar sobre la dosis que es necesario utilizar.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- sac 25 kg

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto el producto, consumir de inmediato.

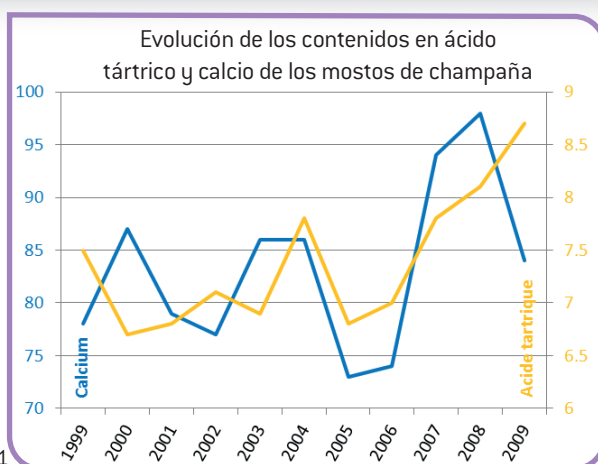
# DUOSTAB

## La garantía de una estabilización eficaz de las sales tártricas

Los vinos deben estabilizarse en lo que respecta a su contenido en sales tártricas (BTK o TCa) si se desea evitar el riesgo sufrir una **pérdida de imagen** ocasionada por su presencia. El consumidor puede percibir un perjuicio potencial, como una "sobre-chaptalización" (presencia anormal de azúcar) o un riesgo para la salud, al sospechar la presencia de cristales. En los vinos efervescentes, estas 2 sales son la **causa más probable de problemas de removido y exceso de espuma**.

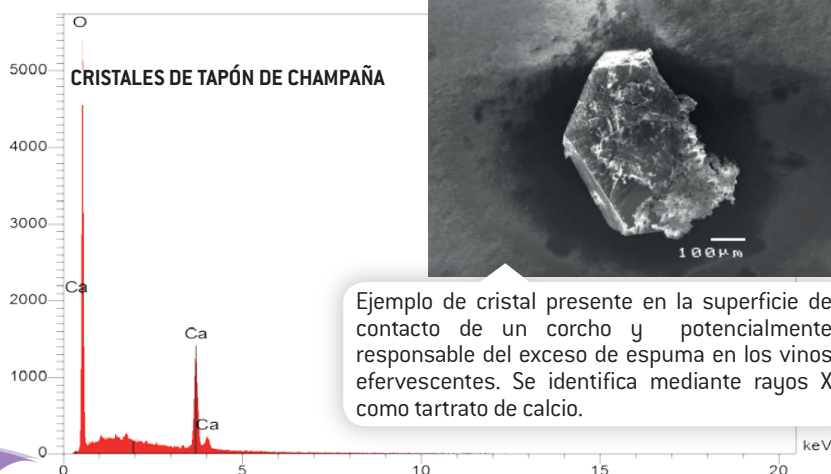
Desde hace 10 años, **los contenidos en ácido tártrico y calcio de los mostos están evolucionando al alza**. Las cristalizaciones de TCa son epifenómenos asociados a la añada (y por tanto, a los contenidos) y sobre todo a determinados terruños, lo que explica que notemos más cristalización en unas zonas que en otras. No obstante, hemos constatado un importante recrudescimiento global de las precipitaciones de este tipo de sales. **Se sabe que cuanto más elevados son los contenidos, mayores son los riesgos de precipitación**. Disponemos de pocas pruebas predictivas de este tipo de riesgos de cristalización, por lo que lo más eficaz es reducir el contenido en calcio.

Fuente : Vignerons Champenois - Septiembre 2011



La estabilización de los vinos en lo que se refiere al bitartrato de potasio suele ser sencilla, mientras que la estabilización del contenido en tartrato de calcio lo es menos. El uso de **DUOSTAB** en condiciones de uso del frío clásico permite contrarrestar esta dificultad. Esta solución está recomendada en el caso de problemas recurrentes de cristalización de tartrato de calcio o cuando otras técnicas – como el uso de la carboximetilcelulosa (CMC) – muestran sus limitaciones.

		TH <sub>2</sub> g/L	pH	K mg/L	Ca mg/L	
<b>Testigo</b>	antes del frío	4,2	3,18	750	96	← Vino inestable
<b>BTK 200 g/hL</b>	tras 3 días a -3°C y con prefiltración	2,9	3,12	355	91	← Vino estable al THK
<b>MIX TCa-BTK 200 g/hL</b>	tras 4 días a -3°C y con prefiltración	2,8	3,10	380	65	← Vino estable al THK y al TCa



Ejemplo de cristal presente en la superficie de contacto de un corcho y potencialmente responsable del exceso de espuma en los vinos efervescentes. Se identifica mediante rayos X como tartrato de calcio.

Tartrato de calcio obtenido por filtración de un champaña de añada que muestra un exceso de espuma en el degüello. El TCa se observa a menudo en cosechas que han permanecido durante mucho tiempo en la bodega.

