

# DUOSTAB

## ESTABILIZAÇÃO

**DUOSTAB** é único. Foi concebido especialmente para os casos difíceis de estabilização tartárica perante dois sais: bitartarato de potássio (BTK) e tartarato de cálcio (TCa).

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**DUOSTAB** é um auxiliar tecnológico composto por bitartarato de potássio e tartarato de cálcio cuja relação é otimizada para uma melhor eficácia do produto.

**DUOSTAB** permite, numa única etapa, estabilizar através do frio os 2 sais tartáricos: BTK e TCa.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

**DUOSTAB** é acrescentado quando o vinho atingiu uma temperatura compreendida entre 0 e 5°C.

A adição do produto é feita de uma vez só e mediante uma ligeira mistura que é mantida de forma a otimizar o contacto dos cristais com o vinho.

No final do tratamento, interrompe-se o frio e a agitação de forma a deixar sedimentar devidamente os cristais e a isolar o vinho dos seus sedimentos.

Particularidade de utilização: a velocidade de cristalização do TCa é mais lenta que a do BTK. Durante a utilização desta mistura, convém duplicar o tempo de contacto relativamente ao recomendado durante a utilização de CREME DE TARTRE apenas. Além disso, entre cada passagem pelo frio, é efetuada uma adição de 100 g/hL no mínimo de **DUOSTAB**, (não ultrapassar as 3 passagens pelo frio).

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 200 à 300 g/hL para os vinhos brancos
- 200 à 400 g/hL para os vinhos rosés ou tintos

Um teste de laboratório pode orientar relativamente à dose necessária a utilizar.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- saco de 25 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, sem odores, a uma temperatura compreendida entre 5 e 25°C.

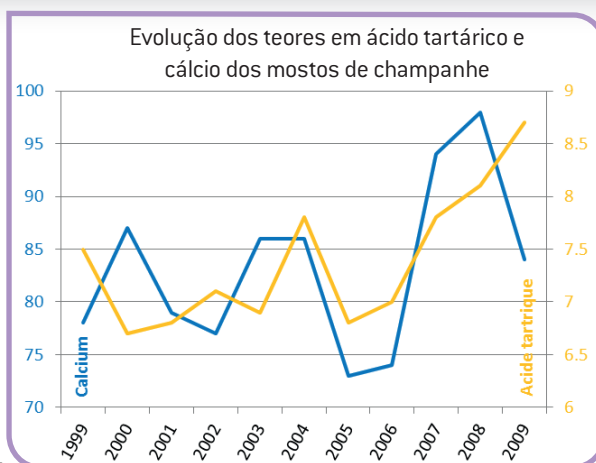
Uma vez aberto, o produto deve ser utilizado rapidamente.

# DUOSTAB

## A garantia de uma estabilização eficaz dos sais tartáricos

Os vinhos devem ser absolutamente estabilizados face aos sais tartáricos (BTK ou TCa) sob pena de uma **perda de imagem** ocasionada pela sua presença. O consumidor pode aperceber-se de um potencial prejuízo como uma "chaptalização excessiva" (presença anormal de açúcar) ou um risco para a saúde, suspeitando da presença de vidro. Nos vinhos espumantes, estes 2 sais são a causa mais **provável de problemas de remuage e de empilhamento**.

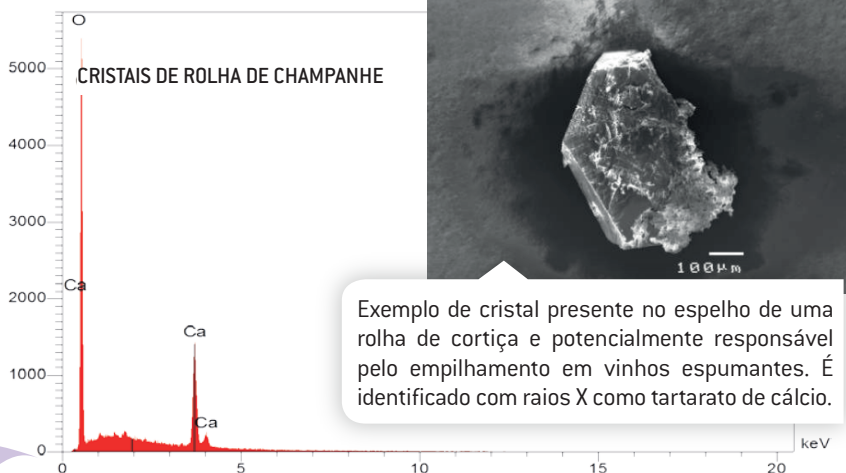
Há 10 anos, **os teores em ácido tartárico e cálcio dos mostos evoluíram em subida**. As cristalizações de TCa são epifenómenos, associados à colheita (portanto aos teores) e principalmente a determinadas regiões, explicando que é notada mais cristalização em determinadas zonas que noutras. Porém, constatamos uma forte recrudescência global das precipitações deste tipo de sal. **É um facto que, quanto maiores os teores, mais significativos são os riscos de precipitação**. Temos poucos testes preditivos sobre estes riscos de cristalização. O mais eficaz é portanto diminuir os teores em cálcio.



Fonte : Vignerons Champenois - setembro de 2011

A estabilização dos vinhos com bitartarato de potássio é muitas vezes facilitada, ao passo que a do tartarato de cálcio é menos. A utilização do **DUOSTAB** em condições de utilização de frio clássico permite contrariar esta dificuldade. Esta solução é recomendada no caso de problemas recorrentes de cristalização de tartarato de cálcio ou quando outras técnicas - como a utilização da carboximetilcelulose (CMC) - mostram os seus limites.

		TH <sub>2</sub> g/L	pH	K mg/L	Ca mg/L	
<b>Testemunha</b>	antes do frio	4,2	3,18	750	96	← Vinho instável
<b>BTK 200 g/hL</b>	após 3 dias a -3°C e pré-filtração	2,9	3,12	355	91	← Vinho estável ao THK
<b>MIX TCa-BTK 200 g/hL</b>	após 4 dias a -3°C e pré-filtração	2,8	3,10	380	65	← Vinho estável ao THK e ao TCa



Tartarato de cálcio obtido por filtração de uma cuvée de champanhe reserva em feixes durante o dégorgeement. O TCa apresenta-se muitas vezes em cuvées que permaneceram muito tempo em cave.

