



Produktlerläuterung

VinoStab® ist eine speziell ausgewählte Na-Carboxymethylcellulose (CMC) von höchster Reinheit zur langfristigen Verhinderung von Weinstein-Kristallausscheidungen (Kaliumhydrogentartrat) im Wein. Die Herstellung von VinoStab® erfolgt mit optimalem Polymerisations- und Substitutionsgrad der Carboxymethylcellulose. Somit können die Filtrationseigenschaften der behandelten Weine bei gleichzeitig bester Stabilitätswirkung optimiert werden. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Durch die Behandlung des Weines mit VinoStab® wird die Kristallisation und Ausscheidung von Weinstein langfristig unterbunden. VinoStab® hindert die submikroskopischen Keime der Tartratkristalle am Wachstum. Die stabilisierende Wirkung von VinoStab® ist abhängig von der Übersättigung der zu behandelnden Weine. Bei Sättigungstemperaturen von > 20 °C kann die Stabilitätswirkung bei extremen Kältebelastungen nicht ausreichend sein. Eine präzise Aussage zur Stabilität bzgl. Weinsteinausscheidungen wird durch Ermittlung der Sättigungstemperatur über das Minikontaktverfahrens (MKV) mittels Erbslöh EasyKristaTest ermöglicht. Die Wirkung von VinoStab® gegenüber Calciumtartrat-Ausscheidungen ist **nicht** gegeben.

Dosage und Anwendung

75 - 130 mL VinoStab®/100 L Wein, je nach Übersättigungsgrad. Die maximal zugelassene Behandlungsmenge in der EU ist 200 mL VinoStab®/100 L. In allen anderen Ländern sind die nationalen Bestimmungen zu beachten.

Sättigungstemperatur (Tsat in °C)	Minikontaktverfahren ($\Delta \mu\text{S}$)	Empfohlene Dosage VinoStab® (mL/100 L)	Bemerkung
< 18	< 100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
> 20	150 - 200	130	Stabilitätskontrolle nach VinoStab®-Anwendung mit dem MKV (Zielwert: $\Delta \mu\text{S} < 20$)

Bei der Stabilitätsbeurteilung von Rotweinen sollte parallel zur Messung der Sättigungstemperatur immer auch das Minikontaktverfahren angewendet werden. Bedingt durch den Eigenkolloidanteil der Rotweine kann trotz hoher Sättigungstemperaturen eine bereits gute Kristallstabilität vorliegen, die mit der alleinigen Messung der Sättigungstemperatur nicht ausreichend erfasst wird. Vor allem bei stärker übersättigten Weinen (Sättigungstemperatur > 20 °C), empfiehlt sich zur genauen Bestimmung der optimalen Dosage ein Vorversuch mit verschiedenen Anwendungsmengen und anschließender Durchführung des Minikontaktverfahrens mit dem Erbslöh EasyKristaTest.

VinoStab® kann dem Wein bei laufendem Rührwerk direkt zugegeben werden. Dabei ist durch entsprechend langes Rühren auf eine ausreichende Verteilung im Gebinde zu achten. Besser erfolgt die Zugabe in der ca. 10 - 12fachen Wein-/Wassermenge (max. 60 °C) verdünnt. Zur vollständigen Entleerung der Kanister mit Wein gründlich nachspülen. Die zu behandelnden Weine müssen vorher durch entsprechende Bentonitbehandlung, vorzugsweise mit NaCalit® PORE-TEC, einer **besonders gründlichen Eiweißentfernung** unterzogen werden, da schon **geringe Eiweißmengen (auch kältelabiles Eiweiß) zu Trübungsreaktionen führen** können. Bei der Anwendung in Rosé- oder Rotwein kann es in diesem Zusammenhang zu Reaktionen mit den Farbstoffen kommen. Eventuell auftretende Farbausscheidungen können durch einen Vorversuch ausgeschlossen werden. VinoStab® muss zur Vermeidung von Filtrationsstörungen mindestens 3 - 4 Tage vor der Füllung eingesetzt werden. Bei höheren Dosagen oder bei kolloidreichen Weiß- und Rotweinen ist eine Verschlechterung der Filtrationsleistung möglich. Um eine mögliche Filtrationsbeeinflussung durch die Anwendung von CMC zu minimieren ist die optimale VinoStab®-Dosage unbedingt im Vorfeld zu bestimmen. Dabei sollte nur bei hoher Kristallinstabilität die Maximaldosage ausgeschöpft werden. Bei der Versetzung empfehlen wir VinoStab® in die Versanddosage zu geben und zum fertigen Sekt zu dosieren.

Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.