

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## CALCIUM STABILAT®

Di-Kaliumuvat zur Verringerung des Calciumgehalts

G 301

### Produktbeschreibung:

CALCIUMSTABILAT® ist das neutrale Kaliumsalz der Traubensäure. Es ist zur Calciumreduktion gemäß EG-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und muss nach Anlage 4 der vorgenannten Verordnung unter Überwachung eines Önologen oder Technologien durchgeführt werden. CALCIUMSTABILAT® ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-DLTART.

### Anwendung:

Weine mit erhöhtem Säuregehalt müssen, um verkäuflich zu sein, entsäuert werden. Für kleine Entsäuerungsspannen bis zu 1,5g/l Gesamtsäure empfiehlt sich eine Entsäuerung mit KELLER-KHC, also Kaliumhydrogencarbonat. Bei größeren Entsäuerungsspannen muss eine Doppelsalzsäuerung mit KELLER DS-KALK vorgenommen werden. Dabei fällt die Säure als Doppelsalz aus. Im Wein können jedoch größere Mengen an Calcium verbleiben, die im schlimmsten Fall auf der Flasche ausfallen können.

### Wirkungsweise:

Mit CALCIUMSTABILAT® können jetzt überhöhte Calciumgehalte effektiv reduziert werden. Dabei gibt CALCIUMSTABILAT® Kalium an den Wein ab und bindet Calcium. Das Calciumuvat, das sich dabei bildet, ist 9fach unlöslicher in Wein als das Calciumsalz der Weinsäure. Für je 10mg Calciumreduktion erhöht sich der Gehalt an Kalium um 19,5mg. Die Behandlung mit CALCIUMSTABILAT® erhöht nicht die titrierbare Gesamtsäure. Daher sind weitere Entsäuerungsmaßnahmen, im Gegensatz zur Calciumreduzierung mit DL-Weinsäure, nicht erforderlich. Die Behandlung der Weine mit CALCIUMSTABILAT® muss unter Aufsicht eines Önologen durchgeführt werden.

### Grundvoraussetzung

Der Wein muss eiweißstabil, geschönt und scharf filtriert sein. Eine Behandlung mit Kolloiden wie z.B. Metaweinsäure, CMC, Gummi Arabicum, etc. darf noch nicht erfolgt sein.

### Dosierung:

Zunächst muss der genaue Calciumgehalt ermittelt und die Differenz zum angestrebten Zielwert errechnet werden (z.B. 200mg Calcium/l – 80mg Zielwert/l = 120mg/l). Um den Gehalt an Calcium um 1mg zu reduzieren, werden 5mg, also die 5fache Menge, CALCIUMSTABILAT® benötigt (im Bsp.: 120mg/l x 5 = 600mg/l CALCIUM-STABILAT®). Die Ermittlung des Ca-Gehaltes und die Behandlung mit CALCIUMSTABILAT® müssen zeitlich nahe beieinander liegen (max. 1 bis 2 Tage). Die benötigte Menge CALCIUMSTABILAT® muss in mind. 5facher Menge Wasser aufgelöst werden und unter Rühren dem Wein zugesetzt werden. In der Folge muss der Wein 2mal am Tag gerührt werden. Nach 5 Tagen ist der Ca-Gehalt stark gesunken, zum Teil sogar unter den errechneten Zielwert. Erst nachdem der Behandlungserfolg von einem Önologen **analytisch geprüft** und **fachlich bewertet** wurde, dürfen sich weitere Behandlungsmaßnahmen anschließen. Es ist jedoch zu beachten, dass selbst nach 40 Tagen noch eine moderate Ca-Wert-Absenkung beobachtet werden kann. Bei verkürzten Wartezeiten vor der Abfüllung kann daher ein Restrisiko von Ca-Trübungen bestehen.

**Je kürzer die Wartezeit nach der Behandlung, desto höher ist das Risiko einer Ca-Trübung.**

Die entstandenen Kristalle sind durch Filtration vom Wein zu trennen. Danach muss der Wein mit den gängigen Stabilisierungsmethoden **unbedingt kalium-hydrogentartrastabil** gemacht werden.

### Zu beachten:

In Weinen, die aus botrytisbelastetem Lesegut stammen, sind erhöhte Gehalte an Schleimsäure enthalten. Diese Schleimsäure bildet mit Calcium das so genannte Calciummucat. Dieses Calciummucat fällt auch bei sehr niedrigen Ca-Gehalten noch aus. Ein Ausfall von Calciummucat kann weder durch die Anwendung von DL-Weinsäure noch durch die Anwendung von CALCIUMSTABILAT® verhindert werden.

### Hinweis zur Lagerung:

CALCIUMSTABILAT® muss trocken und geruchsfrei gelagert werden. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten:

1kg Dose, 5kg Eimer, 25kg Sack

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000



Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.

Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.

Gedruckt am: 12.01.21

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung