



## Liste der Tests zur Beurteilung der Kaliumtartrat-Stabilität im Wein

Testverfahren	Ausrüstung	Prinzip	Beurteilung der Stabilität vor der Zugabe von Claristar™ (Grenzwerte)	Beurteilung der Wirksamkeit bei einer Behandlung mit Claristar™	Verfahren	Einzelheiten
OIV / -4°C 6 Tage		Beschleunigung der Keimbildung	Kristalle $\geq 3$ Tage = Claristar 100ml/hl $\leq 2$ Tage = Test nach Behandlung mit Claristar bei -4°C 6 Tage empfohlene Dosierung $\geq 125$ ml/hl*	✓	Weinlagerung bei -4°C	Kristallbildung erst nach 6 Tagen = weinsteinstabil
Minikontakt ohne Ausstattung		Wachstumsbeschleunigung	0 - 135 $\Delta\mu\text{S}$ = Claristar 100ml/hl $\geq 136 \Delta\mu\text{S}$ = Test nach Behandlung mit Claristar bei -4°C 6 Tage empfohlene Dosierung $\geq 125$ ml/hl *	Nein	100 ml gekühlter Wein mit 1g KHT wird auf Leitfähigkeit alle 1-2 min unter ständigem Rühren überprüft (0°C). Die Messung der Leitfähigkeit erfolgt, bis er stabil ist.	20-30 min Leitfähigkeit - $\Delta\mu\text{S}$
TSAT Würdig Test		Wachstumsbeschleunigung	0 - 21,5°C = Claristar 100ml/hl $\geq 21,6^\circ\text{C}$ = Test nach Behandlung mit Claristar bei -4°C 6 Tage empfohlene Dosierung $\geq 125$ ml/hl *	Nein	Messung der Leitfähigkeit eines Kontrollweins und eines Weins mit 4g/l KHT bei einem Temperaturanstieg von 0 bis 20°C. Leitfähigkeit bei 20°C für Weiss-, bei 30°C für Rotweine.	Rotweine weinsteinstabil 18<Tsat<21°C Weiss- u. Roséweine weinsteinstabil 12<Tsat<15°C
Grad der Tartrat-Instabilität (DIT)		Wachstumsbeschleunigung	0 - 20% = Claristar 100ml/hl > 20% = Test nach Behandlung mit Claristar bei -4°C 6Tage empfohlene Dosierung $\geq 125$ ml/hl *	Nein	Zugabe von 4 g/l KHT auf den Wein. Leitfähigkeit 4h lang überprüfen und Hochrechnung der Kurve bis zum Gleichgewicht.	
Pseudo DIT		Wachstumsbeschleunigung		Nein	Messung der Weinsäurekonzentration vor und nach einer Lagerung bei -4°C während 10 Tagen. Unterschied zwischen 2 Werten (%)	Weinsteinstabiler Wein hat einen Pseudo DIT<30%.
ISTC50		Wachstumsbeschleunigung		Nein	Zugabe 50 mg KHT auf 100 ml Wein, Auflösung, Abkühlung -4°C und Überprüfung der Leitfähigkeit. Notwendige Mindestzeit für einen Rückgang der Leitfähigkeit.	Weißwein gilt als weinsteinstabil, wenn die Leitfähigkeit 120 min lang stabil bleibt, 180 min für Rot- und Roséweine.
Kühlung / Erwärmung		Wachstumsbeschleunigung		Nein	Abkühlung und Erwärmung von Weinproben zur Bestimmung der Tartrat-Kristalle (visuelle Überprüfung).	keine Kristalle = weinsteinstabil
Stabilitätskriterium		Wachstumsbeschleunigung		Nein	Leitfähigkeitsmessung vor der Zugabe von KHT und am Ende.	Weinsteinstabil (KHT) < 5%.
CP Test		Wachstumsbeschleunigung		Nein	CP = (Mol/l K+) (Mol/l Gesamtтарtrat)	%TH-
Minikontakt durch Gewichtsmessung		Wachstumsbeschleunigung		Nein	Zugabe 4g/l KHT bei 0°C 2h lang Mischung, Filtrierung, Wiegen der Kristalle	
	Stabisat			zu bewerten	TSAT	
	Checkstab			zu bewerten	TSAT	
	Stabilab			zu bewerten	ISTC50 - DIT	3h
	Winetest			zu bewerten	ISTC50 - TSAT - Minikontaktverfahren	
	Mextar			zu bewerten		

\* Nach unserem derzeitigen Wissensstand können wir die Anwendung von Claristar bei sehr instabilen Weinen nicht empfehlen.

03/2009 © DSM Food Specialties B.V Obwohl mit Sorgfalt darauf geachtet wurde, dass die hier angegebenen Informationen richtig sind, kann für die Richtigkeit, Aktualität oder Vollständigkeit keine Garantie übernommen werden. Der Inhalt dieses Dokument kann sich ohne weitere Benachrichtigung ändern. Bitte wenden Sie sich an uns, um die neueste Version dieses Dokuments oder weitere Informationen zu erhalten.