

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## CALCIUM STABILAT®

Di-Kaliumvat zur Verringerung des Calciumgehalts

G 301

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

### Produktbeschreibung:

CALCIUMSTABILAT® ist das neutrale Kaliumsalz der Traubensäure. Die Anwendung von CALCIUMSTABILAT® ist zur Calciumreduktion zugelassen gemäß EG-VO 606/2009 Anhang I A. Nach EG-VO 479/2008 dürfen Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit CALCIUMSTABILAT® behandelt werden.

### 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 Entsäuerung mit KELLER-KALK oder sogar eine Doppelsalzent-säuerung mit KELLER DS-KALK vorgenommen werden. Dabei fällt die Säure als Calciumtartrat (oder als Doppelsalz bei der Doppelsalzent-säuerung) aus. Im Wein verbleiben jedoch größere Mengen an Calcium, die im schlimmsten Fall auf der Flasche ausfallen. Die Calciumtartrastabilität kann mit einer empirischen Formel errechnet werden. Danach muss das Produkt aus Calciumgehalt in g/l und pH-Wert kleiner sein als 0,4 um als stabil zu gelten, z.B.:

$$0,12g \text{ Calcium/l} \times \text{pH}3,1 = 0,372$$

Dieser Wein kann also als calciumtartrastabil angesehen werden.

### Wirkungsweise:

Mit CALCIUMSTABILAT® kann jetzt überschüssiges Calcium effektiv gefällt und somit der Wein calciumtartrastabil gemacht werden. Dabei gibt CALCIUMSTABILAT® Kalium an den Wein ab und bindet Calcium. Das Calciumvat, das sich dabei bildet, ist 9fach unlöslicher in Wein als das Calciumsalz der Weinsäure und fällt daher in kurzer Zeit vollständig aus. Für je 10mg gefälltes Calcium erhöht sich der Gehalt an Kalium um 19,5mg. Daher muss der Wein, nachdem das Calcium gefällt wurde, unbedingt weinsteinstabil gemacht werden. Es ist darauf zu achten, dass Restcalciumwerte von 80 bis 100mg/l im Wein verbleiben. Die Behandlung mit CALCIUMSTABILAT® erhöht nicht die titrierbare Gesamtsäure. Daher ist eine weitere Entsäuerungsmaßnahme, im Gegensatz zur Calciumstabilisierung 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 filtriert sein. Eine Behandlung mit Kolloiden wie z.B. Meta-weinsäure, CMC, Gummi Arabicum, etc. darf noch nicht erfolgt sein.

### Dosierung:

Zunächst muss der genaue Calciumgehalt ermittelt und die Differenz zum Zielwert errechnet werden (z.B. 200mg Calcium/l – 80mg Zielwert/l = 120mg/l). Um 1mg Calcium zu fällen werden 5mg, also die 5fache Menge, CALCIUMSTABILAT® benötigt (im Bsp: 120mg/l x 5 = 600mg/l CALCIUMSTABILAT®). 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. Nach 3-5 Tagen ist der Fällungsprozess abgeschlossen. Während des Fällungsvorganges muss der Wein 2mal am Tag gerührt werden. Um den Behandlungserfolg zu überprüfen, muss der Restcalciumwert ermittelt werden. Sollte der errechnete Zielwert nicht erreicht worden sein muss bis zum Erreichen des Zielwertes gewartet werden. Nach der Behandlung müssen die entstandenen Kristalle durch Filtration vom Wein getrennt werden. Danach muss der Wein mit den gängigen Stabilisierungsmethoden **unbedingt weinsteinstabil** gemacht werden.

### Zu beachten:

In Weinen, die aus botrytisbelastetem Lesegut stammen, sind erhöhte Gehalte an Schleimsäure enthalten. Diese Schleimsäure bildet mit Calcium Kristalle, das so genannte Calciummucate. Dieses Calciummucate fällt auch bei sehr niedrigen Ca-Gehalten aus und ist mit CALCIUMSTABILAT® oder auch DL Weinsäure nicht stabilisierbar.

### 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

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: 16.01.12

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung