

# IOC Inostab G i Mousserende Vin

Teknisk note – anvendelse og begrænsninger

Dato: 13-02-2026

## Hvad er IOC Inostab G?

IOC Inostab G er et CMC-baseret stabiliseringsmiddel (carboxymethylcellulose), udviklet specifikt til vin. Produktet anvendes til at forhindre udfældning af kaliumbitartrat (vinsten) og bruges som alternativ til kuldestabilisering.

## Funktion i mousserende vin

I mousserende vin anvendes IOC Inostab G udelukkende til tartaratstabilisering af færdig vin. Det bidrager ikke til gæring, CO<sub>2</sub>-dannelse eller skumstruktur, men sikrer flaskestabilitet efter degorgering.

## Hvornår må IOC Inostab G anvendes?

Fase	Tilladt
Grundvin før tirage	Nej
PDC / gærstarter	Nej
Andengæring (prise de mousse)	Nej
Efter degorgering	Ja
Sammen med dosage	Ja

## Hvornår må IOC Inostab G ikke anvendes?

IOC Inostab G må ikke tilsættes før eller under aktiv gæring. Produktet kan interagere med proteiner og kolloider samt forstyrre gærmiljøet, hvilket kan føre til uklarhed eller bundfald. Derfor må det ikke anvendes i PDC, tirage eller under andengæring.

## Effekt på mousse og skum

Ved korrekt dosering har IOC Inostab G ingen mærkbar negativ effekt på mousse eller skum. Overdosering kan dog reducere skumstabiliteten, hvorfor nøjagtig dosering er afgørende i mousserende vin.

## Forudsætninger før tilsætning

Før tilsætning af IOC Inostab G skal vinen være færdiggæret, protein- og metalstabil samt mikrobiologisk stabil. Disse forudsætninger er nødvendige for at undgå slør og efterfølgende udfældninger.

## **Kort konklusion**

IOC Inostab G fungerer på samme måde som CMC i mousserende vin. Det er et effektivt middel til tartaratstabilisering af færdig vin, men må aldrig anvendes i forbindelse med gæring eller PDC.