

ESTABILIZANTE

Stab K®



Formulación líquida de manoproteínas seleccionadas por su capacidad de inhibir la nucleación de sales de tartrato de potasio. Stab K® es una alternativa natural para la estabilización tartárica de los vinos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** solución de manoproteínas MP40 extraídas de *Saccharomyces cerevisiae* para la estabilización tartárica (tartrato de potasio) de los vinos. Contiene sulfitos (E220).
- ◆ **Intérêt œnologique:** el proceso optimizado de la extracción enzimática y la formulación líquida combinan **eficacia y practicidad de uso**. Las manoproteínas específicas contenidas en el Stab K® inhiben la formación de cristales de tartrato de potasio*. Stab K® es una **solución natural y sostenible para la estabilización tartárica** de los grandes vinos: al imitar los mecanismos de crianza sobre lías, Stab K® no genera emisiones ni consumo energético.

Es una alternativa privilegiada frente a otros tratamientos inhibitorios o sustractivos. Stab K® no altera el equilibrio natural y sostenible del vino y conserva todas sus cualidades organolépticas (acidez, color, aromas, etc.).

En vinos de crianza: en la mayoría de los vinos, el ritmo actual de producción y el aislamiento de las bodegas ya no permiten alcanzar la estabilidad tartárica natural durante la crianza sobre lías. En estos vinos cuya inestabilidad tartárica es moderada, un tratamiento con Stab K® permite alcanzar el umbral de estabilidad: **la acción de Stab K® imita el efecto natural de la crianza sobre lías**, para un mejor respeto de los grandes vinos.

En vinos tintos: a diferencia de otras técnicas de estabilización tartárica, el tratamiento con Stab K® también contribuye a **estabilizar la materia colorante de los vinos tratados**.

Estabilización de vinos blancos o rosados: Stab K® **no forma enturbiamiento** en presencia de taninos o proteínas y es una **alternativa preferible a la CMC** para la estabilización de ciertos vinos blancos o rosados difíciles.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Utilizar en vinos blancos, rosados o tintos **listos para el embotellado** (tras el encolado, trasiego, assemblage, estabilización protéica y del color, pre-filtración). Incorporar directamente al vino a tratar, al menos 24 heures antes del embotellado y realizar una buena homogeneización. No deberá realizarse ningún otro tratamiento posteriormente, excepto el ajuste de estabilizantes (SO₂, ácido ascórbico, goma arábiga) al momento del embotellado.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** *Vinos de crianza con inestabilidad tartárica moderada:* 5 a 20 cL/hL. Realizar una prueba preliminar en una muestra de vino para determinar la dosis de tratamiento.
- ◆ **Protocolo simple para validar la dosis del tratamiento**
 - Utilizar muestras perfectamente representativas del vino a tratar
 - Modalidades de dosis crecientes Stab K® (ej. testigo - 5 cL/hL - 10 cL/hL - 15 cL/hL - 20 cL/hL)
 - Si una filtración final está prevista, filtrar las muestras tratadas bajo las mismas condiciones (misma porosidad)
 - Realizar un test de cristalización (6 días a -4 °C) en todas las modalidades
 - Interpretación visual: dosis mínima eficaz = ausencia de cristales de tartrato



RESULTADOS DEL ENSAYO

1. ENSAYO EN UN VINO DE BURDEOS TRAS 15 MESES DE CRIANZA Estabilidad tartárica y estabilidad de la materia colorante

◆ Características del ensayo:

Inestabilidad tartárica:

DIT® (Stabilab - Brevet Oenodia) = 11%

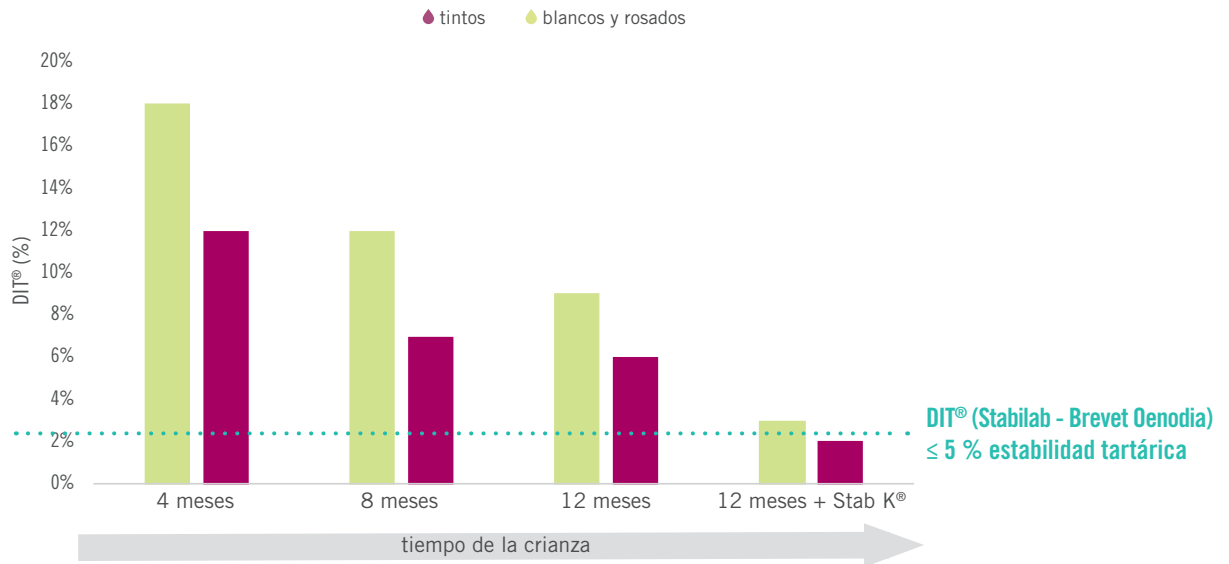
Instabilité de la matière colorante: ΔNTU = 24

Test de cristallisation: 6 jours à -4 °C

	Testigo	STAB K® 10 cL/hL	STAB K® 20 cL/hL
Membranas de filtración			
Crisales de THK*	+	-	-
Estabilidad de la materia colorante	+++	+/-	-
* (inestabilidad tartárica)			

2. EVOLUCIÓN DEL GRADO DE INESTABILIDAD TARTÁRICA EN % (DIT® STABILAB - BREVET OENODIA) DURANTE LA CRIANZA

(media de más de 1000 vinos analizados para la cosecha 2010)



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido marrón
- **Extracto seco:** > 10 %
- **Cenizas:** < 8 %

MICROBIOLÓGICAS

- **Gérmenes mesófilos aerobios:** < 10⁴ UFC/g
- **Staphylococcus aureus:** ausencia/g
- **Coliformes:** < 10 UFC/g
- **E.coli:** ausencia/25 g
- **Salmonelas:** ausencia/25 g
- **Bacterias lácticas:** < 10⁴ UFC/g
- **Levaduras:** < 10² UFC/g
- **Mohos:** < 50 UFC/g

QUÍMICAS

- **SO₂ (E220):** 2,25 g/L ± 0,25
- **Manoproteínas:** 15 %
- **Polisacáridos:** > 600 g/kg

LÍMITES

- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,15 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 0,5 mg/kg
- **Metales pesados (en Pb):** < 30 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Garrafas de 5,3 kg (5L) (cajas de 4 garrafas) y de 21,2 kg (20L).
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/19-01-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM