

STABILISANT

Stab K®



Formulation liquide de mannoprotéines sélectionnées pour leur pouvoir d'inhibition de la nucléation des sels de tartrate de potassium. Stab K® est une alternative naturelle pour la stabilisation tartrique des vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Solution de mannoprotéines MP40 extraites de *Saccharomyces cerevisiae* pour la stabilisation tartrique (tartrate de potassium) des vins. Contient des sulfites (E220).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Le procédé d'extraction enzymatique optimisé ainsi que la formulation liquide permettent d'allier **efficacité et praticité d'emploi**. Les mannoprotéines spécifiques contenues dans Stab K® inhibent la formation de cristaux de tartrate de potassium*. Stab K® est une **solution naturelle et durable pour la stabilisation tartrique** des grands vins : mimant les mécanismes de l'élevage sur lies, Stab K® ne génère aucun rejet de consommation énergétique.
C'est une alternative de choix aux autres traitements inhibiteurs ou soustractifs. Stab K® ne modifie pas l'équilibre naturel et durable du vin et préserve ainsi l'ensemble de ses qualités organoleptiques (acidité, couleur, arômes, etc).
Sur vins d'élevage : Sur la majorité des vins, les rythmes actuels de production ainsi que l'isolation des caves ne permettent plus d'atteindre naturellement la stabilité tartrique au cours de l'élevage sur lies. Sur ces vins dont l'instabilité tartrique est modérée, un traitement au Stab K® permet de passer sous le seuil de stabilité : l'action de Stab K® mime l'effet naturel de l'élevage sur lies, pour un meilleur respect des grands vins.
Sur vins rouges : Contrairement à d'autres techniques de stabilisation tartrique, un traitement au Stab K® participe également à la stabilisation de la matière colorante dans les vins traités.
Stabilisation des vins blancs ou rosés : Stab K® ne forme pas de trouble en présence de tanins ou de protéines et est une alternative de choix à la CMC pour la stabilisation de certains vins blancs ou rosés difficiles.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Utiliser sur des vins blancs, rosés ou rouges **prêts à la mise en bouteille** (après collage, soutirage, assemblage, stabilisation protéique et de la couleur, pré-filtration). Incorporer directement au vin à traiter, 24 heures minimum avant la mise en bouteille et effectuer une bonne homogénéisation. Aucun autre traitement ne sera réalisé ultérieurement, à l'exception des ajustements en stabilisants (SO₂, acide ascorbique, gomme arabique) lors de la mise en bouteille.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : Vins d'élevage avec instabilité tartrique modérée : 5 à 20 cL/hL. Procéder à un test préliminaire sur un échantillon de vin afin de déterminer la dose de traitement.
- ◆ **Protocole simplifié de validation de la dose de traitement** :
 - Utiliser des échantillons parfaitement représentatifs du vin à traiter
 - Modalités à doses croissantes de Stab K® (ex : témoin - 5 cL/hL - 10 cL/hL - 15 cL/hL - 20 cL/hL)
 - Si une filtration finale est prévue, filtrer les échantillons traités dans les mêmes conditions (même porosité)
 - Réaliser un test de cristallisation (6 jours à -4 °C) sur toutes les modalités
 - Interprétation visuelle : dose minimale efficace = absence de cristaux de tarte

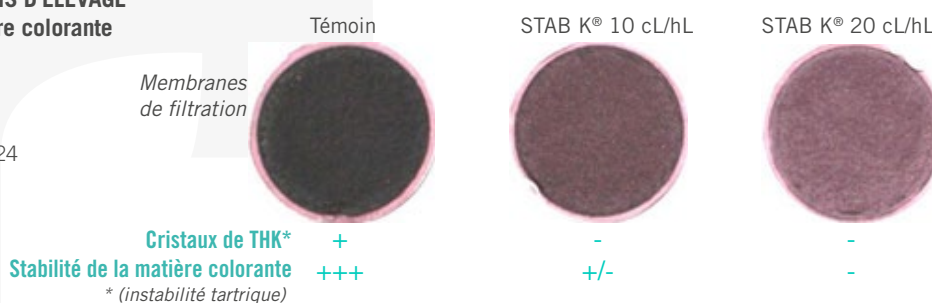


RÉSULTATS D'ESSAI

1. ESSAI SUR UN BORDEAUX APRÈS 15 MOIS D'ÉLEVAGE Stabilité tartrique et stabilité de la matière colorante

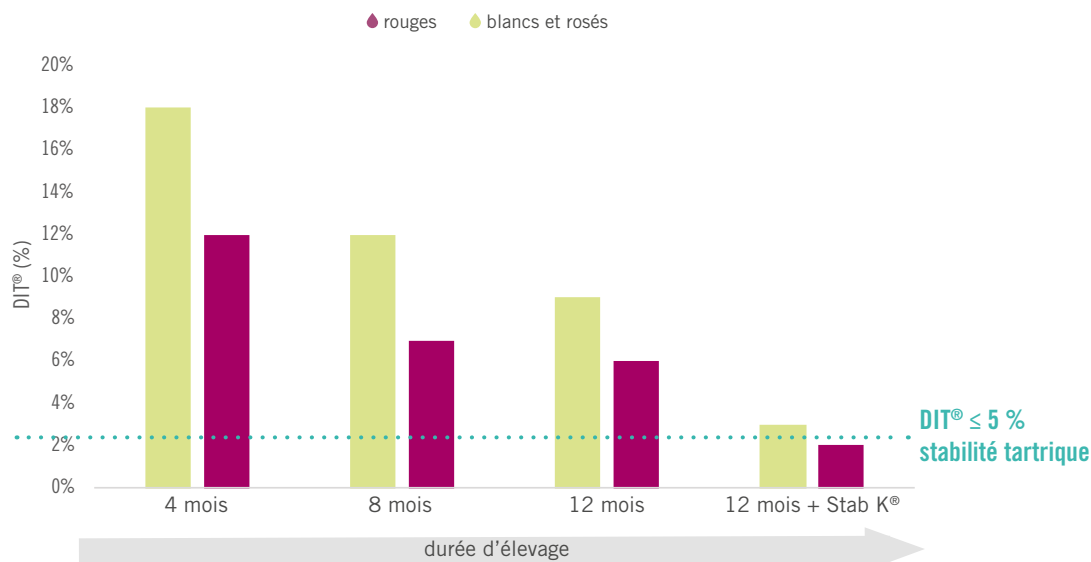
◆ Caractéristiques de l'essai :

Instabilité tartrique : DIT® = 11%
Instabilité de la matière colorante : ΔNTU = 24
Test de cristallisation : 6 jours à -4 °C



2. EVOLUTION DU DEGRÉ D'INSTABILITÉ TARTRIQUE (DIT® EN %) AU COURS DE L'ÉLEVAGE

(moyenne sur 1000 vins analysés du millésime 2010)



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : solution liquide ambrée
- Résidu sec : > 10 %
- Cendres : < 8 %

MIROBIOLOGIQUES

- Germes mésophiles aérobies : < 10⁴ UFC / g
- *Staphylococcus aureus* : absence / g
- Coliformes : < 10 UFC / g
- *E.coli* : absence / 25g
- Salmonelles : absence / 25g
- Bactéries lactiques : < 10⁴ UFC / g
- Levures : < 10² UFC / g
- Moisissures : < 50 UFC/g

CHIMIQUES

- SO₂ (E220) : 2,25 g/L ± 0,25
- Mannoprotéines : 15 %
- Polysaccharides : > 600 g/kg

LIMITES

- Plomb : < 5 mg/kg
- Mercure : < 0,15 mg/kg
- Arsenic : < 1 mg/kg
- Cadmium : < 0,5 mg/kg
- Métaux lourds (en Pb) : < 30 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 5,3 kg (5L) (cartons de 4 bidons) et bidons de 21,2 kg (20 L).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/07-05-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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