

STABILIZZANTI

Stab K®



Formulato liquido di mannoproteine selezionate per il loro potere d'inibizione della nucleazione dei sali di tartrato di potassio. Stab K® è una alternativa naturale per la stabilizzazione tartarica dei vini.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Soluzione di mannoproteine MP40 estratte da *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene solfiti (E220).
- ◆ **Interesse enologico:** Il procedimento d'estrazione enzimatica ottimizzato, come la formula liquida, permette di abbinare efficacia e praticità d'uso. Le mannoproteine specifiche contenute in Stab K® inibiscono la formazione di cristalli di tartrato di potassio. Stab K® è una **soluzione naturale e duratura per la stabilizzazione tartarica** dei grandi vini: plasmando i meccanismi dell'affinamento su fecce fini, Stab K® non produce sprechi né consumi energetici.
È un'alternativa di qualità agli altri trattamenti inibitori o sottrattivi. Stab K® non modifica l'equilibrio naturale e duraturo del vino, preservando così tutte le sue qualità organolettiche (acidità, colore, aromi, ecc.).
Utilità per i vini d'affinamento: per la maggior parte dei vini, gli attuali ritmi di produzione come l'isolamento delle cantine impediscono la naturale stabilità tartarica nel corso dell'affinamento su fecce fini. Per questi vini la cui instabilità tartarica è moderata, un trattamento con Stab K® permette di passare sotto la soglia di stabilità: **l'azione di Stab K® mima l'effetto naturale dell'affinamento su fecce fini**, per un migliore rispetto dei grandi vini.
Utilità per i vini rossi: contrariamente ad altre tecniche di stabilizzazione tartarica, un trattamento con Stab K® partecipa anche alla **stabilizzazione della materia colorante nei vini trattati**.
Utilità per la stabilizzazione dei vini bianchi o rosati: Stab K® **non forma torbidità** in presenza di tannini o di proteine ed è un'alternativa di qualità alla CMC per la stabilizzazione di alcuni difficili vini bianchi o rosati.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Utilizzare su vini in pre-imbottigliamento (dopo chiarifica, assemblaggi, stabilizzazione proteica e del colore, pre-filtrazione). Incorporare direttamente al vino da trattare, minimo 24 ore prima dell'imbottigliamento e effettuare un buon rimontaggio di omogeneizzazione. Nessun altro trattamento dovrà essere effettuato al vino ad eccezione delle aggiunte di finissaggio (SO₂, acido ascorbico, gomma arabica) per l'imbottigliamento.
- ◆ **Dosi:** *Vini d'affinamento con una moderata instabilità tartarica:* da 5 a 20 cL/hL. Effettuare prove su un campione di vino per confermare la dose ottimale di trattamento.
- ◆ **Protocollo semplificato di convalida della dose di trattamento:**
 - Utilizzare dei campioni assolutamente rappresentativi del vino da trattare
 - Modalità a dosi crescenti di Stab K® (es: testimone - 5 cL/hL - 10 cL/hL - 15 cL/hL - 20 cL/hL)
 - Se è prevista una filtrazione finale, filtrare i campioni trattati nelle stesse condizioni (stessa porosità)
 - Realizzare un test di cristallizzazione (6 giorni a -4 °C) su tutte le modalità
 - Interpretazione visiva: minima dose efficace = assenza di cristalli di tartrato



RISULTATI DI PROVE

1. PROVA SU UN BORDEAUX DOPO 15 MESI D'AFFINAMENTO

Stabilità tartarica e stabilità della materia colorante

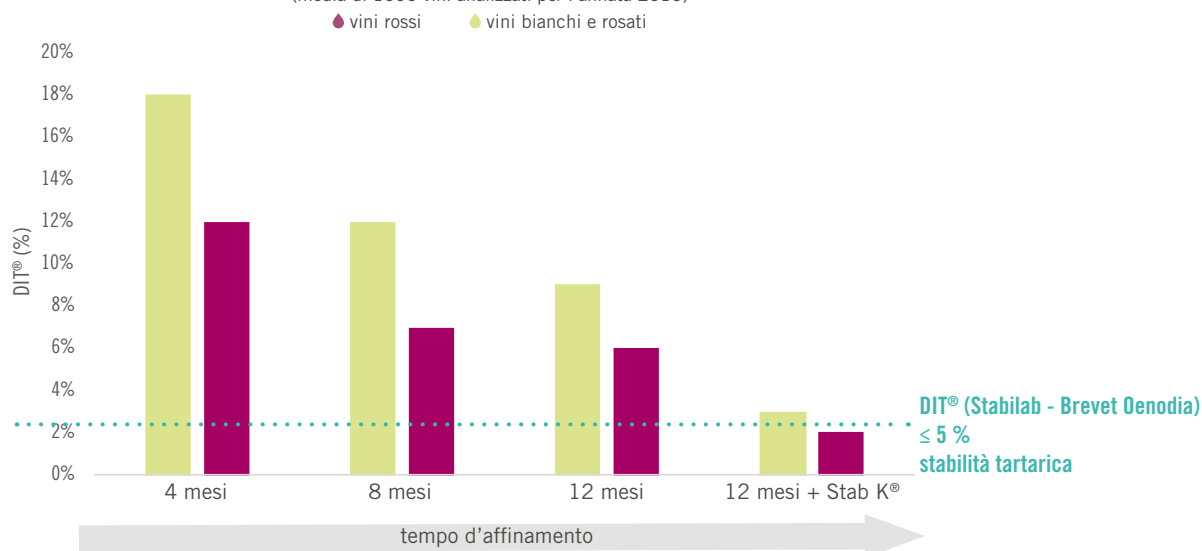
◆ Caratteristiche della prova:

Instabilità tartarica: DIT® (Stabilab - Brevet Oenodia)
= 11%
Instabilità della sostanza colorante: ΔNTU = 24
Test di cristallizzazione: 6 giorni a -4 °C

	Testimoni	STAB K® 10 cL/hL	STAB K® 20 cL/hL
Membrane di filtrazione			
Cristalli THK*	+	-	-
Stabilità della sostanza colorante	+++	+/-	-
* (instabilità tartarica)			

2. EVOLUZIONE DI GRADO DI INSTABILITÀ TARTARICA (DIT IN % - STABILAB, BREVET OENODIA) DURANTE L'AFFINAMENTO

(media di 1000 vini analizzati per l'annata 2010)



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquido ambrato
- **Estratto secco:** > 10 %
- **Ceneri:** < 8 %

MIROBIOLOGICHE

- **Germi mesofili aerobi:** < 10⁴ UFC/g
- **Staphylococcus aureus:** Assenza/g
- **Coliformi:** < 10 UFC/g
- **E.coli:** Assenza/25 g
- **Salmonella:** Assenza/25 g
- **Batteri lattici:** < 10⁴ UFC/g
- **Lieviti:** < 10² UFC/g
- **Muffa:** < 50 UFC/g

CHIMICHE

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

LIMITI

- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,15 mg/kg
- **Arsenico:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 0,5 mg/kg
- **Metalli pesanti (in Pb):** < 30 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Canestri da 5,3 kg (5L) (cartoni da 4 canestri) e canestri da 21,2 kg (20 L).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/17-01-2022. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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