



## Solutions for wine making

# STAB K<sup>®</sup>

Formulación líquida a 15% de manoproteínas para la estabilización tartárica de los vinos

STAB K<sup>®</sup> es una formulación líquida de manoproteínas seleccionadas por su poder de inhibición de la nucleación de sales de tartrato de potasio. Imitando el mecanismo de crianza sobre lías finas, STAB K<sup>®</sup> es una alternativa natural para la estabilización tartárica de los vinos tintos, rosados y blancos.

### INTERES ENOLOGICO

> STAB K<sup>®</sup> es una solución de manoproteínas específicas que inhiben la formación de cristales de tartrato de potasio\*. El proceso de extracción enzimático optimizado y la formulación líquida permiten una eficiencia y practicidad en su uso.

\* La eficiencia de STAB K<sup>®</sup> contra las precipitaciones de tartrato neutro de calcio no está demostrada.

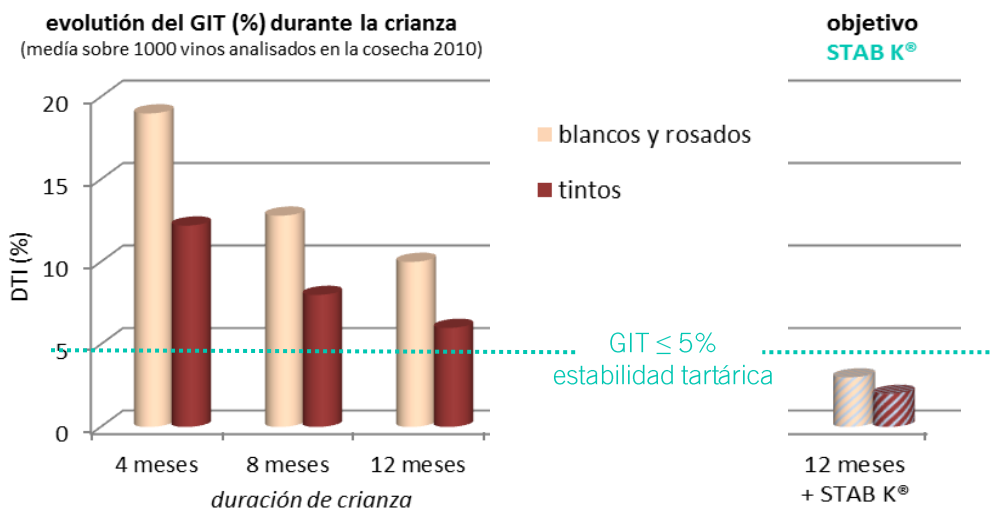
> STAB K<sup>®</sup> es una solución natural y durable para la estabilización tartárica de grandes vinos: imitando el mecanismo de crianza sobre lías finas, STAB K<sup>®</sup> no genera rechazos ni consumo energético y es una alternativa de elección entre otros tratamientos inhibidores o sustractivos.

> STAB K<sup>®</sup> no modifica el equilibrio natural del vino y preserva el conjunto las calidades organolépticas (acidez, color, aromas, etc.).

#### Interés de STAB K<sup>®</sup> en vinos de crianza

> En la mayoría de los vinos, los ritmos actuales de producción y la mejor aislación de las bodegas, no permiten alcanzar la estabilidad tartárica natural, durante la crianza sobre lías finas.

> En estos vinos donde la inestabilidad tartárica es moderada, un tratamiento con STAB K<sup>®</sup> permite pasar bajo el umbral de estabilidad: la acción de STAB K<sup>®</sup> imita el efecto natural de la crianza sobre lías finas, para respetar mejor los grandes vinos.






# la Solutions for wine making

## Interés de STAB K<sup>®</sup> para la estabilización de vinos tintos

> A diferencia de otras técnicas de estabilización tartárica, un tratamiento con STAB K<sup>®</sup> participa igualmente en la estabilización de la materia colorante de los vinos tratados.

Ensayo en vino de Burdeos 2011 después de 15 meses de crianza  
(inestabilidad tartárica: GIT = 11%, inestabilidad de la materia colorante : ΔNTU = 24)

	Testigo	STAB K <sup>®</sup> 10 cL/hL	STAB K <sup>®</sup> 20 cL/hL
Test de cristalización (6 días a -4°C)			
Membranas de filtración			
Cristales de THK	+	-	-
Materia colorante	+++	+/-	-

## Interés de STAB K<sup>®</sup> para la estabilización de vinos blancos o rosados

> STAB K<sup>®</sup> no forma turbidez en presencia de taninos o proteínas, y es una alternativa de elección frente a la CMC para la estabilización de ciertos vinos blancos y rosados difíciles.

## DOSIS DE USO

- > Objetivo: vinos de crianza con inestabilidad moderada.
- > Dosis recomendada: 5 a 20 cL/hL.
- > Es aconsejable realizar ensayos para decidir la dosis óptima correspondiente para cada vino.

### Protocolo simple para validar la dosis del tratamiento

- utilizar muestras **representativas** del vino a tratar
- modalidades de dosis crecientes de STAB K<sup>®</sup> (ej : testigo - 5 cL/hL - 10 cL/hL - 15 cL/hL - 20 cL/hL)
- si una filtración final está prevista, filtrar las muestras tratadas con la 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**

\* protocolo detallado disponible

## MODO DE EMPLEO

- > STAB K<sup>®</sup> se utiliza en vinos preparados para el embotellado, mínimo 24h antes del embotellado.
- > Incorporar STAB K<sup>®</sup> directamente en el vino a tratar y efectuar una buena homogeneización.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Bidones de 5 L o 20 L.

## CONSERVACION

- > Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado, en su embalaje de origen herméticamente cerrado.
- > Respetar la fecha de caducidad (DLUO) inscrita en el embalaje.