

# FICHA TÉCNICA :

## STAB K®

### FORMULACIÓN

Formulación líquida al 15% de manoproteínas MP40 extraídas de *Saccharomyces cerevisiae* para la estabilización tartárica (tartrato de potasio) de los vinos. Contiene sulfitos (E220).

### CAMPO DE APLICACIÓN

Stab K es una formulación líquida de manoproteínas destinada a la estabilización tartárica de los vinos de crianza blancos, rosados y tintos.

### DOSIS RECOMENDADAS

5 a 20 cL/hL.

### MODO DE EMPLEO

Realizar un ensayo preliminar sobre una muestra de vino para determinar la dosis de tratamiento.

Utilizar en vinos antes del embotellado (después del encolado trasiego, mezcla, estabilización proteica y de color, antes de la filtración). Incorporar directamente en el vino a tratar, 24h mínimo antes del embotellado y efectuar una buena homogeneización.

No deberá realizar ningún tratamiento después de usar STAB K®, a la excepción de ajustes en estabilizantes (SO<sub>2</sub>, ácido ascórbico, goma arábiga) durante el embotellado.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Solución ámbar
Residuos secos	> 10 %
Cenizas	< 8 %
QUIMICAS	
Manoproteínas	15 %
Polisacáridos (eq. manosa)	> 600 g / kg
SO <sub>2</sub> (E 220)	1,5 g / L +/- 0.3
LIMITES	
Metales pesados (en Pb)	< 30 mg/kg
Plomo	< 5 mg/kg
Mercurio	< 0,15 mg/kg
Arsénico	< 1 mg/kg
Cadmio	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
G. mésofilos aeróbicos	< 10 <sup>4</sup> / g
Coliformes	< 10 UFC / g
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	Ausencia
Bacterias lácticas	< 10 <sup>4</sup> UFC / g
<i>Escherichia coli</i> / 25g	Ausencia
Mohos	< 50 UFC / g
Salmonelas / 25g	Ausencia
Levaduras	< 10 <sup>2</sup> UFC / g

### CONSERVACIÓN

En su embalaje de origen herméticamente cerrado en un lugar fresco (0° - 20°C), seco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

### ACONDICIONAMIENTO

Bidones de 5.3 kg (5 L) (cartón de 4 bidones) y de 21.2 kg (20 L).

