

STAB K® : PROTOCOLE D'UTILISATION

Protocole de validation de la dose de traitement au STAB K®



STAB K® est une solution à 15% de mannoprotéines sélectionnées pour leur pouvoir d'inhibition de la nucléation des sels de tartrate de potassium (leur efficacité contre les précipitations de tartrate neutre de calcium n'est pas démontrée). Mimant les mécanismes de l'élevage sur lies, STAB K® est une alternative naturelle pour la stabilisation tartrique des vins rouges, rosés ou blancs.

STAB K® est une alternative de choix sur les vins d'élevage dont la stabilisation naturelle par les lies est insuffisante ou sur certains vins rosés ou blancs difficiles qui ne peuvent être stabilisés à la CMC. Sur les vins rouges, STAB K® participe également à la stabilisation de la matière colorante.

Des essais préalables sont nécessaires pour valider la dose optimale de traitement sur chaque vin.

Vins cibles

STAB K® s'utilise sur des vins **prêts à la mise**. Les opérations ci-dessous doivent être réalisées avant traitement au STAB K® :

- collage,
- soutirage,
- assemblage,
- stabilisation protéique,
- stabilisation de la matière colorante,
- préfiltration*.

STAB K® **ne modifie pas la filtrabilité** sur des vins correctement préparés à la mise

* STAB K® *inhibant uniquement la phase de nucléation (1^{ère} étape de formation des cristaux) mais ne s'opposant pas à la croissance des cristaux déjà formés, il peut être opportun de réaliser une préfiltration suffisamment serrée afin de retenir les éventuels nucléi déjà formés.*

Préparation des échantillons d'essai

Les échantillons de vin doivent être parfaitement **représentatifs** du lot à traiter. Réaliser des modalités avec des doses croissantes de STAB K®, jusqu'à la **dose maximale recommandée de 20 cL/hL** (si le vin n'est pas stabilisé à cette dose, nous ne recommandons pas l'emploi de STAB K® comme seul outil de stabilisation tartrique)

Exemple de gamme d'échantillons d'essai à doses croissantes de STAB K® (en cL/hL) :

0 (témoin) – 5 – 10 – 15 – 20

Si une filtration est prévue après le traitement au STAB K®, il est important de réaliser une filtration de **même porosité** sur la gamme d'échantillons d'essai, afin de modéliser l'impact éventuel de la filtration sur le traitement au STAB K®.

Détermination de la dose optimale

La validation de la dose optimale de traitement repose sur une observation des échantillons réalisée après un **test de cristallisation** (sur les vins blancs ou rosés, la mesure de l'ISTC50 peut être utilisée) : cf. fiche «*Test de cristallisation à 6 jours -4°C*» disponible sur notre site. La dose minimale efficace est la 1^{ère} pour laquelle **aucun cristal n'est observé** sur l'échantillon traité.

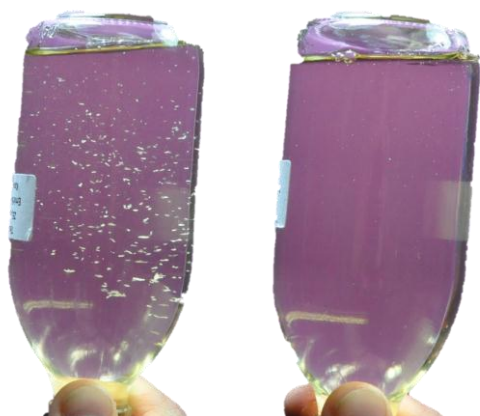
Traitement du lot

24h minimum avant la mise en bouteille, **incorporer STAB K® directement** au lot à traiter à la dose validée précédemment et effectuer une **bonne homogénéisation**.

Aucun autre traitement ne sera réalisé après traitement au STAB K®, à l'exception des ajustements en stabilisants (SO₂, acide ascorbique et/ou gomme arabique).

Exemples de résultats du test de cristallisation

Sauvignon / Sémillon, 2012 (DIT = 26%)



témoin non traité

STAB K® 10cL/hL

→ les échantillons sont stables dès 10 cL/hL de STAB K® cette dose est retenue pour le traitement du lot

Merlot, 2012 (DIT = 9%)



témoin non traité

→ présence de cristaux de tartre (colorés)
→ absence de dépôt de matière colorante

STAB K® 10cL/hL

→ absence de cristaux de tartre
→ absence de dépôt de matière colorante