

# la Solutions for wine making

## STAB K<sup>®</sup>



**Formulă lichidă de 15% manoproteine pentru stabilizarea tartrică a vinurilor**

STAB K<sup>®</sup> este o formulare lichidă de manoproteine alese pentru capacitatea lor de a inhiba formarea sărurilor tartrice de potasiu. Simulând mecanismul de contact al drojdiei, STAB K<sup>®</sup> este alternativa naturală pentru stabilizarea tartrică a vinurilor roșii, roze și albe.

### INTERES ENOLOGIC

> STAB K<sup>®</sup> este o soluție de manoproteine specifice care inhibă formarea cristalelor de tartrat de potasiu\*. Această formulare lichidă reunește eficiența și utilizarea practică în procesul enzimatic de extracție.

\* Eficacitatea STAB K<sup>®</sup> împotriva precipitării tartrului de calciu neutru nu a fost demonstrată.

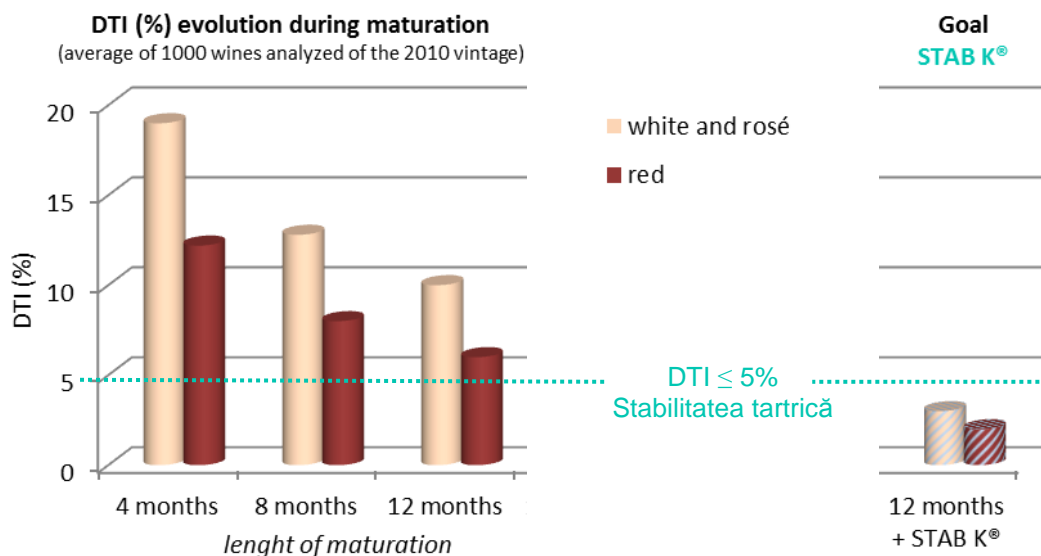
> STAB K<sup>®</sup> este o variantă naturală sustenabilă, soluție a stabilizării tartrice a vinului: simulând mecanismul de contact al drojdiei, STAB K<sup>®</sup> generează economii ale consumului energetic și este o alternativă utilă comparativ cu alți inhibitori sau tratamente de purificare.

> STAB K<sup>®</sup> nu modifică echilibrul natural al vinului și păstrează calitățile organoleptice (aciditatea, culoarea, aroma, etc).

#### Avantajul STAB K<sup>®</sup> în maturarea vinurilor

> Pentru majoritatea vinurilor, procesul de producție actual și fluxurile din crame nu realizează o stabilizare tartrică completă pe tot parcursul învechirii pe drojdie.

> Acestor vinuri a căror instabilitate tartrică este moderată, tratamentul cu STAB K<sup>®</sup> le permite obținerea unei stabilități depline: acțiunea STAB K<sup>®</sup> simulează efectul natural al învechirii pe drojdie, pentru un respect mai bun al vinurilor de mare marcă.








### Avantajul STAB K<sup>®</sup> în stabilizarea vinurilor roșii

> În comparație cu alte tehnici de stabilizare tartrică, STAB K<sup>®</sup> contribuie și la stabilizarea culorii în vinurile tratate.

**Teste pe un Bordeaux 2011 după 15 luni de învechire**  
(Instabilitatea tartrică: DTI = 11%, Instabilitatea culorii: ΔNTU = 24)

	Martor	STAB K <sup>®</sup> 10cL/hL	STAB K <sup>®</sup> 20cL/hL
Testul cristalizării (6 zile la -4°C)			
Membrane de filtrare			
Cristale THK	+	-	-
Materie colorantă	+++	+/-	-

### Avantajul STAB K<sup>®</sup> pentru stabilizarea vinurilor albe și roze

> STAB K<sup>®</sup> nu formează nici un fel de ceață în prezența taninurilor sau proteinelor și este o alternativă la CMC pentru stabilizarea vinurilor albe și roze.

## DOZA

- > Destinația: vinuri destinate învechirii, cu instabilitate tartrică moderată.
- > Doza recomandată: 5-20cL/hL.
- > **Sunt necesare efectuarea de probe preliminare pentru stabilirea dozei optime.**

### Protocol simplificat\* pentru determinarea tratamentului corect

- Utilizați probe total **reprezentative** pentru vinul de tratat
- Modalitatea de mărire a dozei de STAB K<sup>®</sup> (de ex.: control - 5cL/hL - 10cL/hL - 15cL/hL - 20cL/hL)
- Dacă este planificată o filtrare finală, filtrați proba tratată în aceleași condiții (aceleași porozitate)
- Efectuați un **test de cristalizare** (6 zile la -4°C) pe toate probele
- Interpretarea vizuală: doza minimă efectivă = **absența cristalelor de tartru**

\* un protocol detaliat se poate oferi la cerere

## INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

- > STAB K<sup>®</sup> se utilizează pe vinuri pregătite pentru îmbuteliere, cu minim 24 ore înainte de îmbuteliere.
- > Adăugați STAB K<sup>®</sup> direct în vinul de tratat și efectuați o bună omogenizare.

## AMBALARE

- > Canistre de 5L sau 20L.

## DEPOZITARE

- > Păstrați în loc rece, uscat și bine ventilat, în ambalajul original bine închis.
- > Respectați „Utilizați înainte de ...” înscrisă pe ambalaj.