

## FICHE TECHNIQUE

# STAB K<sup>®</sup>

### FORMULATION

Formulation liquide à 15% de mannoprotéines extraites de *Saccharomyces cerevisiae*.

### DOMAINE D'APPLICATION

Stabilisation tartrique des vins d'élevage blancs, rosés ou rouges.

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose usuelle recommandée : 5 à 20 cL/hL.

**Réaliser des essais préalables sur chaque vin afin de déterminer la dose de traitement.**

Utiliser sur des vins pré-mise (après collage, soutirage, assemblage, stabilisation protéique et de la couleur, pré-filtration).

Incorporer directement au vin à traiter, 24h minimum avant la mise en bouteille et effectuer une bonne homogénéisation.

Aucun autre traitement ne sera réalisé ultérieurement, à l'exception des ajustements en stabilisants (SO<sub>2</sub>, acide ascorbique, gomme arabique) lors de la mise en bouteille.

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

<b>aspect</b>	solution ambrée	<b>mannoprotéines</b>	15 %
<b>résidu sec</b>	> 10 %	<b>SO<sub>2</sub></b>	1,5 g/L
<i>Les spécifications ci-dessous sont rapportées au produit sec</i>			
<b>cenclres</b>	< 8 %	<b>azote total</b>	5-75 g/Kg
<b>métaux lourds (en Pb)</b>	< 30 ppm	<b>germes mésophiles aérobies</b>	< 10 <sup>4</sup> /g
<b>plomb</b>	< 5 ppm	<b>coliformes</b>	< 10 UFC/g
<b>mercure</b>	< 0,15 ppm	<b><i>Staphylococcus aureus</i> /g</b>	absence
<b>arsenic</b>	< 1 ppm	<b>bactéries lactiques</b>	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
<b>cadmium</b>	< 0,5 ppm	<b><i>Escherichia coli</i> /25g</b>	absence
<b>polysaccharides (éq. mannose)</b>	> 600 g/Kg	<b>moisissures</b>	< 50 UFC/g
<b>% mannose</b>	> 70 % des PS	<b>Salmonelles /25g</b>	absence

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, en lieu frais (5 à 22°C), sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Bidons de 5L ou 20L.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
 POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
 CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

NP-29.07.13

