

# STAB K®: PROTOCOLO DE UTILIZACION

Protocolo de validación de la dosis de tratamiento con STAB K®



STAB K® es una solución a 15% de manoproteínas seleccionadas por su poder inhibidor de la conjunción de sales de tartrato de potasio (su eficiencia contra las precipitaciones de tartrato neutro de calcio no está demostrada). Imitando los mecanismos de crianza sobre borras finas, STAB K® es una alternativa natural para la estabilización de vinos tintos, rosados y blancos.

STAB K® es una alternativa de elección en vinos de crianza en la cual la estabilización natural por crianza sobre borras finas no es suficiente o en algunos vinos rosados o blancos difíciles que no pueden ser estabilizados con CMC. En vinos tintos, STAB K® participa también en la estabilización de la materia colorante.

Ensayos de laboratorio son necesarios para validar la dosis óptima del tratamiento según el tipo de vino.

## Vinos elegidos

STAB K® se utiliza en los vinos **listos al embotellado**. Las operaciones mencionadas aquí abajo deben ser realizadas antes del tratamiento con STAB K®:

- encolado,
- trasiego,
- mezcla,
- estabilización proteica,
- estabilización de la materia colorante,
- pre filtración\*.

STAB K® **no modifica la filtrabilidad** en vinos correctamente preparados al embotellado.

\* STAB K® *inhibe la fase de conjunción (1ª etapa de formación de cristales) pero no actúa sobre los cristales formados con anterioridad, es aconsejable realizar un pre filtrado suficientemente fino para retener cristales formados anteriormente.*

## Preparación de las muestras para ensayo

Las muestras de vino deben ser **representativas** del lote a tratar. Realizar diferentes modalidades con dosis crecientes de STAB K®, hasta la dosis **máxima recomendada de 20 cL/hL** (si el vino no se estabiliza a esta dosis recomendamos no emplear STAB K® como única herramienta de estabilización tartárica).

Ejemplo de escala de muestras para ensayos con dosis crecientes de STAB K® (en cL/hL):

0 (testigo) – 5 – 10 – 15 – 20

Si una filtración está prevista después del tratamiento con STAB K®, es importante realizar una filtración de la **misma porosidad** en las muestras del ensayo, a fin de repetir el modelo de la eventual filtración en el tratamiento con STAB K®.

## Determinación de la dosis óptima

La validación de la dosis óptima del tratamiento se determina tras la observación de las muestras realizadas después del **test de cristalización** (en vinos blancos o rosados, la medida de ISTC50 puede ser utilizada): «*Test de cristalización 6 días a -4°C*» disponible en nuestro sitio web. La dosis mínima eficaz es la 1ª de las muestras tratadas donde no se visualiza **ningún cristal**.

## Tratamiento de un lote

24h mínimo antes del embotellado, **incorporar STAB K® directamente** al lote a tratar con la dosis validada previamente y efectuar una **buena homogeneización**. Ningún tratamiento debe realizarse después de haberse agregado STAB K®, con la excepción de ajustes de estabilizantes (SO<sub>2</sub>, ácido ascórbico y/o goma arábiga).

## Ejemplos de resultados del test de cristalización

Sauvignon / Sémillon, 2012 (GIT = 26%)



testigo no tratado

STAB K® 10cL/hL

→ las muestras son estables a 10 cL/hL de STAB K®: esta dosis es la óptima para el tratamiento de este lote

Merlot, 2012 (GIT = 9%)



Testigo no tratado

→ presencia de cristales de tartrato (coloreados)  
→ ausencia de depósito de materia colorante

STAB K® 10cL/hL

→ ausencia de cristales de tartrato  
→ ausencia de depósito de materia colorante