



# VinoStab®

Gomme de cellulose pour la stabilisation de tartrique durable des vins

## Description du produit

VinoStab® est une solution de carboxyméthylcellulose sodique (CMC) ou gomme de cellulose, destinée à la prévention à long-terme des précipitations tartriques dans les vins. Un programme de sélection a permis de définir pour la formulation de VinoStab®, une qualité de gomme de cellulose optimale (degrés de polymérisation et de substitution) conjuguant un haut pouvoir stabilisant tartrique, une bonne filtrabilité et une neutralité gustative.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur. Sa pureté et sa qualité sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

## But du traitement

Prévenir la formation de cristaux de bitartrate de potassium dans le vin.

## Le produit et son action

Le traitement du vin avec VinoStab® permet d'éviter durablement les précipitations de bitartrate de potassium dans le vin en empêchant la nucléation et en bloquant le grossissement des germes de cristallisation. L'effet de stabilisation de VinoStab® dépend de la sursaturation des vins. A une température de saturation > 20 °C, l'effet de stabilisation pourra être toutefois insuffisant en cas de froid intense. Une évaluation du niveau d'instabilité du vin à traiter peut être obtenue par la mesure de la température de saturation ou par le procédé minicontact (MKV) avec le Erbslöh EasyKristaTest. VinoStab® n'a pas de pouvoir stabilisant sur le tartrate de calcium.

## Dosage

75-130 mL VinoStab®/100 L de vin, selon le degré d'instabilité. Dose maximale autorisée selon la réglementation européenne: 130 mL VinoStab®/100 L de vin. Respecter les règlements locaux dans tous les autres pays.

Température de saturation (Tsat en °C)	Procédé minicontact ( $\Delta \mu\text{S}$ )	Dosage VinoStab® (mL/100 L)	Remarque
< 18	< 100	75	
18-20	100-150	100	
> 20	150-200	130	Contrôle de stabilité après application de VinoStab® avec le procédé minicontact (but: $\Delta \mu\text{S} < 20$ )

Pour l'évaluation de stabilité de vins rouges il est recommandé de réaliser en parallèle de l'analyse de température de saturation le procédé minicontact. Grâce à la structure colloïdale des vins rouges on peut déjà trouver une stabilisation de cristaux, qui ne peut pas être mesuré avec la température de saturation. Dans les cas des vins fortement instables (Tsat >20 °C) il est recommandé de réaliser des pré-tests et vérifier la stabilité après traitement VinoStab à l'aide du procédé minicontact. Conditionnement: Bidon 5 kg, Bidon 25 kg.

## Application

VinoStab® sera incorporé au vin tout en agitant. Pour faciliter l'homogénéisation, il est conseillé de diluer au préalable VinoStab® dans 10 fois son poids de vin/d'eau (max. 60 °C). Rincer les bidons avec de vin pour les vider totalement. Le traitement se fera sur vins prêts à la mise et stables au niveau protéique avant filtration finale. La stabilisation protéique doit être effectué avec de NaCalit® PORE-TEC. Des protéines résiduelles (aussi des protéines instables au froid) peuvent causer un trouble, aussi à faible concentration. Dans ce contexte les troubles dans les vins rosés ou rouges peuvent se former. Pour les vins rouges et rosés il est recommandé de faire un pré-test pour s'assurer de l'absence d'interaction avec la matière colorante. Des dosages élevés ou bien des vins riches en colloïdes risquent de baisser la filtrabilité. Pour éviter tout problème de filtration, VinoStab® devra être appliqué 3 à 4 jours avant la mise en bouteille. Ne pas utiliser sur vin traité au lysozyme. Pour la production de vin mousseux il est recommandé de mélanger VinoStab® avec la liqueur d'expédition et ensuite de l'ajouter au vin.

## Stockage

Stocker au frais. Refermer des bidons entamés hermétiquement et utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables.

version 003 – 05/2010 AW – imprimé 30.04.2010