



Stab K®

Formulação líquida de manoproteínas selecionadas pelo seu poder de inibição da nucleação dos sais de tartarato de potássio. STAB K® é uma alternativa natural para a estabilização tartárica dos vinhos.

DATA:	17/01/2022
REVISÃO:	GD/17-01-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: solução de manoproteínas MP40 extraídas de *Saccharomyces Cerevisiae*, para a estabilização tartárica (tartarato de potássio) dos vinhos. Contém sulfitos (E220).

VANTAGENS ENOLÓGICAS: o processo de extração enzimático otimizado, bem como a sua formulação química, permitem aliar eficácia e efeito prático de aplicação. As manoproteínas específicas contidas em STAB K®, inibem a formação de cristais de tartarato de potássio. STAB K® é uma solução natural e sustentável, para a estabilização tartárica dos grandes vinhos: imitando os mecanismos de estágio sobre borras, STAB K® não gera não gera quaisquer emissões de consumo de energia.

É uma alternativa a outros tratamentos inibitórios ou subtrativos. STAB K® não altera o equilíbrio natural e sustentável do vinho, preservando todas as suas qualidades organoléticas (acidez, cor, aromas, etc.).

Nos vinhos de estágio: na maioria dos vinhos, os ritmos atuais de produção, bem como o isolamento das caves, já não permitem aguardar naturalmente, a estabilidade tartárica durante o estágio sobre borras. Nestes vinhos, de instabilidade tartárica moderada, o tratamento com STAB K®, permite passar abaixo do limiar de estabilidade: a ação de STAB K® imita o efeito natural do estágio sobre borras, respeitando melhor, os grandes vinhos

Nos vinhos tintos: contrariamente a outras técnicas de estabilização tartárica, o tratamento com STAB K®, contribui igualmente para a estabilização da matéria corante, nos vinhos tratados.

Estabilização dos vinhos brancos ou rosés: STAB K®, não provoca turbidez na presença de taninos ou proteínas, sendo uma alternativa à CMC, para a estabilização de alguns vinhos brancos ou rosés difíceis.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Vinho de estágio com instabilidade tartárica moderada: 5 a 20 cL/hL.

(É aconselhável efetuar ensaios prévios, para validar a dosagem ideal de tratamento para cada vinho.)

Protocolo simplificado de validação da dose de tratamento:

- Utilizar amostras devidamente representativas do vinho a tratar;
- Modalidades de doses crescentes de STAB K® (ex: testemunho – 5cL/hL – 10cL/hL – 15cL/hL – 20cL/hL);
- Se se prevê uma filtração final, filtrar as amostras tratadas nas mesmas condições (mesma porosidade);
- Realizar um teste de cristalização (6 dias a -4°C) em todas as modalidades;
- Interpretação visual: dose mínima eficaz = ausência de cristais de tartarato.

Stab K®
MODO DE APLICAÇÃO:

Utilizar em vinhos brancos, tintos ou rosés, prontos a engarrafar (após colagem, trasfega, assemblage, estabilização proteica e da cor, pré-filtração). Incorporar diretamente no vinho a tratar, no mínimo, 24h antes do engarrafamento e efetuar uma boa homogeneização. Nenhum outro tratamento será realizado posteriormente, à exceção de ajustes em estabilizadores (SO₂, ácido ascórbico, goma arábica), durante o engarrafamento.


ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Solução líquida âmbar
Resíduo Seco	>10%
Cinzas	<8%

MICROBIOLÓGICAS	
Germes mesófilos aeróbios	<10 ⁴ UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência / g
Coliformes	<10 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência/25g
Salmonelas	Ausência / 25 g
Bactérias lácticas	<10 ⁴ UFC/g
Leveduras	<10 ² UFC/g
Bolores	<50 UFC/g

QUÍMICAS	
SO ₂ (E220)	2,25 g/l ± 0,25
Manoproteínas	15%
Polissacarídeos	>600 g/kg

LIMITES	
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	<0,15 mg/kg
Arsénico	<1 mg/ kg
Cádmio	<0,5 mg/kg
Metais Pesados (Pb)	<30 mg/kg


RESULTADOS EXPERIMENTAIS
1 - Ensaio em vinho Bordeaux após 15 meses de estágio
Estabilidade tartárica e estabilidade da matéria corante
Características do ensaio:

Instabilidade tartárica: DIT®
 (Stabilab-Brevet Oenodia) =11%
 Instabilidade da matéria corante:
 ΔNTU =24
 Teste de cristalização: 6 dias a-4°C

 Membranas
 de filtração


Cristais de THK*
Estabilidade da matéria corante
 *(instabilidade tartárica)

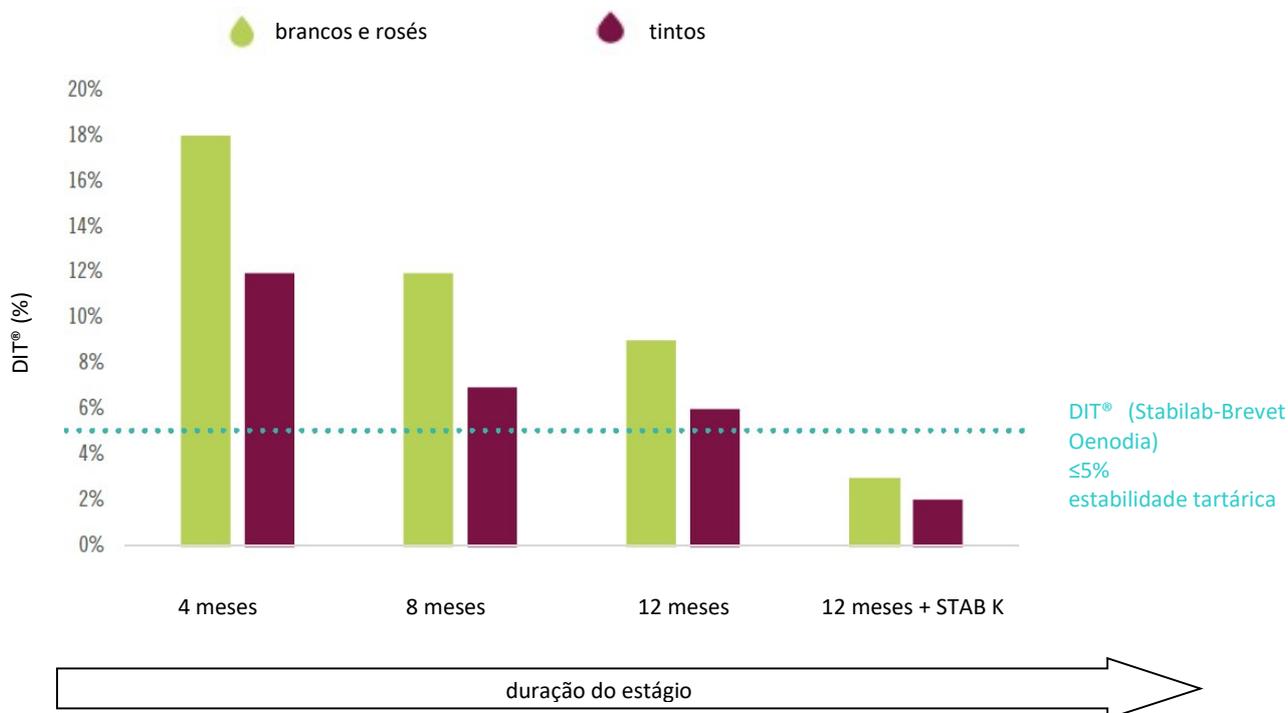
 +
 +++

 -
 +/-

 -
 -

Stab K®

2 - Evolução do grau de instabilidade tartárica (DIT® em % - Stabilab-Brevet Oenodia) durante o estágio (média sobre 1000 vinhos na colheita 2010)



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5,3 kg (5 l) (caixa de 4 embalagens) e de 21,2 kg (20 l).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;



Stab K®

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO₂ (2,25 g/l ± 0,25);

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.