



VinoStab®

Gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique durable des vins blancs

Description du produit

VinoStab® est une solution de carboxyméthylcellulose sodique (CMC - E466) ou gomme de cellulose, destinée à la prévention à long terme des précipitations tartriques dans les vins blancs et les vins effervescents. La formulation de VinoStab® a été définie avec une gomme de cellulose présentant un degré de polymérisation et de substitution optimal, ce qui lui confère un haut pouvoir stabilisant tartrique associé à une bonne filtrabilité.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

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 la croissance des germes de cristallisation.

L'effet de stabilisation de VinoStab® dépend de la sursaturation des vins. A une température de saturation $T_{sat} > 20\text{°C}$, l'effet de stabilisation pourra être toutefois insuffisant en cas d'exposition ultérieure du vin à un froid intense. L'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.

VinoStab® n'a pas de pouvoir stabilisant sur le tartrate de calcium.

Dosage et utilisation

Doses d'emploi : 75 - 200 ml / hl selon niveau d'instabilité du vin.

Dose maximale autorisée selon la réglementation européenne : 200 ml VinoStab® / hl de vin.

Pour des vins fortement instables ($T_{sat} > 20\text{°C}$), nous recommandons de réaliser un test mini-contact préliminaire en utilisant différents dosages pour déterminer le dosage optimal et d'effectuer systématiquement un test de stabilité après traitement.

VinoStab® sera incorporé au vin au cours d'un remontage soigneux pour assurer une bonne homogénéisation. Du fait de sa viscosité, il est conseillé de diluer au préalable VinoStab® dans 10 volumes de vin ou d'eau ($< 60\text{°C}$). Le traitement se fera sur vins limpides stables au niveau protéique, avant la filtration finale. La stabilisation protéique devra être rigoureuse et s'effectuera par un traitement à la bentonite (Granubent® PORE-TEC, NaCalit® PORE-TEC, SobiBent Supra).

Des dosages élevés ou l'utilisation dans des vins riches en colloïdes peuvent réduire la filtrabilité. Ne pas utiliser sur vin traité au lysozyme.

Pour éviter tout problème de filtration, VinoStab® devra être appliqué 3 à 4 jours avant la mise en bouteille. L'utilisation de doses élevées ou sur des vins riches en colloïdes peut entraîner une diminution de la filtrabilité

Sur vin effervescent, VinoStab® pourra être mélangé dans la liqueur d'expédition avant incorporation au vin dégorgé.

Conservation

Conserver au frais. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 010 - 12/2020 RL - imprimé le 07/12/2020