



Gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique durable des vins blancs, rosés et effervescents

## 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, les vins rosés 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 (UE) 22022/68 de la Commission européenne modifiant le règlement 2019/934 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  $T_{sat} > 20$  °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.

Température de saturation (T <sub>sat</sub> en °C)	Procédé minicontact (Δ μS)	Dosage recommandé de VinoStab® (ml/hl)	Remarque
< 18	< 100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
> 20	150 - 200	130	Contrôle de stabilité après traitement VinoStab® avec le procédé minicontact (objectif : Δ μS < 20)

Pour des vins fortement instables ( $T_{sat} > 20$ °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°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.