

ESTABILIZACIÓN DE VINOS

LIMPIEZ NO SIGNIFICA ESTABILIDAD !

- ◆ Que un vino sea límpido después de realizar un buen filtrado no implica necesariamente que sea estable :
 - Una clarificación apropiada para un vino determinado contribuye a su estabilización mediante la eliminación de materia colorante y de proteínas inestables (Cf ficha CLARIFICACIÓN).
 - Pero ni las filtraciones ni las clarificaciones clásicas no permiten eliminar, como mínimo lo suficiente, otras causas de inestabilidad asociadas al frío, las oxidaciones, o el hierro y el cobre en determinados vinos.

PREVER LA EVOLUCIÓN DE UN VINO

- ◆ Antes de embotellar un vino, es importante prever como va a evolucionar éste, ya sea mediante la realización de algunos análisis (hierro, cobre) o de tests sencillos (exposición al aire y al frío). **BENTOTEST**.
Una vez conocidas las causas de inestabilidad, se puede entonces prevenirlas mediante estabilización del vino efectuando el(los) tratamiento(s) adecuado(s).

LOS PRODUCTOS ESTABILIZANTES

- ◆ **El ácido metatartárico** : obtenido por calentamiento en vacío del ácido tartárico, **impide la formación de cristales de tártaro** cuando un vino es sometido al frío.
 - Un índice de esterificación sistemáticamente controlado,
 - Una disolución rápida y completa,
 - Una coloración amarilla muy pálida y un olor suave (ausencia de impurezas) garantizan la calidad y eficacia del producto.
- ◆ La goma arábiga : coloide de origen vegetal, es el estabilizante por excelencia frente a los enturbiamientos y precipitaciones causados por la materia colorante. Refuerza y hace más duradera la acción del ácido metatartárico, disminuyendo el riesgo de quiebra férrica.
- ◆ Productos que actúan sobre el hierro y el cobre :
 - ya sea por eliminación (Ferrocianuro potásico, fitato cálcico) o por complejación (ácido cítrico), impiden la aparición de la quiebra férrica y/o cúprica.
- ◆ Mediante combinaciones adaptadas, tanto en forma líquida como en polvo, la gama de estabilizantes **SOEC - MARTIN VIALATTE** da la respuesta a cualquier necesidad, por específica que sea ésta.

OBJETIVOS	PRODUCTOS	DOSIS INDICADAS	INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS
ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA	Ácidos Metatartáricos elaborados por SOEC - MARTIN VIALATTE a partir de ácidos tartáricos seleccionados por su pureza..		
. VINOS TINTOS - ROSADOS	V 40	10 g/hL (máx. legal)	Índice de garantía 38/40
ESTABILIZACIÓN DE LA MATERIA COLORANTE	Soluciones de goma arábica elaboradas por SOEC - MARTIN VIALATTE a partir de gomas seleccionadas por su eficacia.		
. PROTECCIÓN ESTÁNDAR	SUPERNEOSTABIL	1 litro por 10-20 hL	densidad garantizada
. PROTECCIÓN REFORZADA	FILTROSTABIL (puro KORDOFAN)	1 litro por 15-30 hL	d = 1100
ELIMINACIÓN DEL HIERRO	Formulas a base de fitato de calcio especialmente puestas a punto por SOEC - MARTIN VIALATTE		
. VINOS TINTOS	FERRONIF	5 a 10 g/hL	Clarificar después del tratamiento
	FITEX (polvo)	20 a 50 g/hL	Previene los fenómenos de oxidación
. VINOS BLANCOS	FERRONIF	Determinar la dosis en función de pruebas previas	El tratamiento debe realizarse bajo el control de un enólogo
PROTECCIÓN MIXTA	Una protección múltiple gracias a fórmulas adaptadas		
. QUIEBRA FÉRRICA + MATERIA COLORANTE	FILTROSTABIL (solución)	1 litro por 10-15 hL	Goma arábica + Ácido cítrico
. PRECIPITACIÓN DE TÁRTAROS + MATERIA COLORANTE	PRONIF (polvos)	10 a 25 g/hL (25 g/hL dosis max.) 1 litro por 10-15 hL	Ácido metatartárico + Goma arábica