

FORMATION

METHODE PROSTAB®

PRATIQUE ET MISE EN ŒUVRE AU LABORATOIRE

Un nouveau **TEST DE STABILITE PROTEIQUE** sur moût et vin, *précis, rapide et fiable*

Un nouveau concept pour déterminer les doses de bentonites selon une méthode manuelle ou une méthode automatique sur appareils multiparamétriques (type Kone, Cetlab, ...)

Le Principe PROSTAB®

Mis au point par le Laboratoire Gresser Œnologie, ce test est basé sur la mesure du trouble d'un échantillon de moût ou de vin, trouble engendré par la mise en contact avec le réactif PROSTAB®.

Cette mesure détermine la teneur en protéines instables et par la même, la quantité de bentonite en g/hL nécessaire au traitement (par report à une droite étalon préalablement établie).

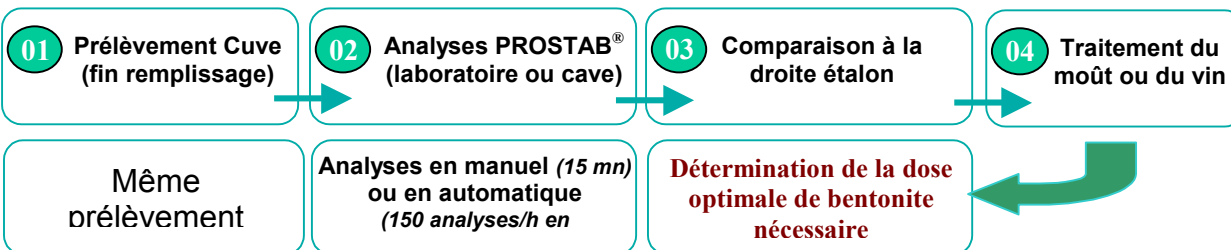
Les intérêts œnologiques

PROSTAB® permet de raisonner de façon optimale les traitements à la bentonite :

- 1/ Détermination précise de l'instabilité des moûts et des vins
- 2/ En moût : capacité de raisonner cuve par cuve
- 3/ Qualité et typicité des vins, préservées
- 4/ Méthode rapide et automatisable : gain économique

PROSTAB® : Mode d'emploi

- 1 : Phase de calibrage → Etablissement de la courbe d'étalonnage
Bentonite en g/hL = f(DO « valeur PROSTAB)
- 2 : Utilisation manuelle / automatique



FORMATION PROPOSEE

module de formation: Méthode manuelle ou Méthode automatique

- Etat des lieux des connaissances sur l'instabilité protéique
- Présentation du principe de la méthode PROSTAB et formation à sa mise en œuvre
- Conseils, établissement des courbes d'étalonnage
- Réalisation des analyses sur moûts et vins avec interprétations des résultats

Auditeurs : laboratoire d'analyses œnologiques ou vinificateurs désirant :
des vins

- mesurer précocement les risques d'instabilité protéique des moûts et
- déterminer les doses nécessaires de bentonite pour la stabilisation.

Durée : 1 journée

Lieu : Dans les locaux de l'auditeur (pour la méthode automatique, nécessite la disponibilité d'un appareil multiparamétrique)
ou dans des laboratoires d'accueil proposés par la Société Martin Vialatte

Méthodologie : une formation active avec des apports théoriques et pratiques,

Intervenant : Nathalie Sieczkowski: Responsable Technique Martin Vialatte Œnologie ou tout autre personne mandatée par Martin Vialatte Œnologie

TARIFS PROSTAB

FORMATION PROSTAB

- Module Méthode manuelle et/ou automatique 950 € HT
- Comprenant l'assistance technique au cours des vendanges

REACTIFS PROSTAB

- Kit pour méthode manuelle (2x250 ml pour 800 dosages) 255 € HT, EW / Kit
- Kit pour méthode automatique (2x50 ml pour 3000 dosages) 400 € HT, EW / Kit

PROGRAMME PROSTAB

- Programme PROSTAB pour appareil multiparamétrique 150 € HT / unité

*Sofralab est déclaré «Organisme de formation».
Cette formation peut être prise en compte dans le cadre de la formation professionnelle continue.*

Pour plus d'informations sur la mise en œuvre de la formation

contactez **Nathalie Sieczkowski**

Tél. : 03.26.51.13.54/06.25.10.00.26

Email : nsieczkowski@sofralab.com

MARTIN VIALATTE OENOLOGIE

79, av. A.A. Thévenet – B.P. 1031 – Magenta – 51319 EPERNAY cedex – FRANCE

Tél. : 03.26.51.13.50

Fax : 03.26.51.87.60

www.martinvialatte.com