

STARS®

A TECNOLOGIA ECO-SELETIVA

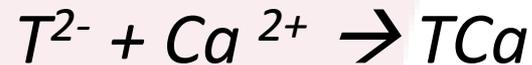
OENODIN  **INRA**

 **STARS®**
Stab

- **Precipitação tartárica**



A cinética da reação depende da temperatura



A cinética da reação é independente da temperatura



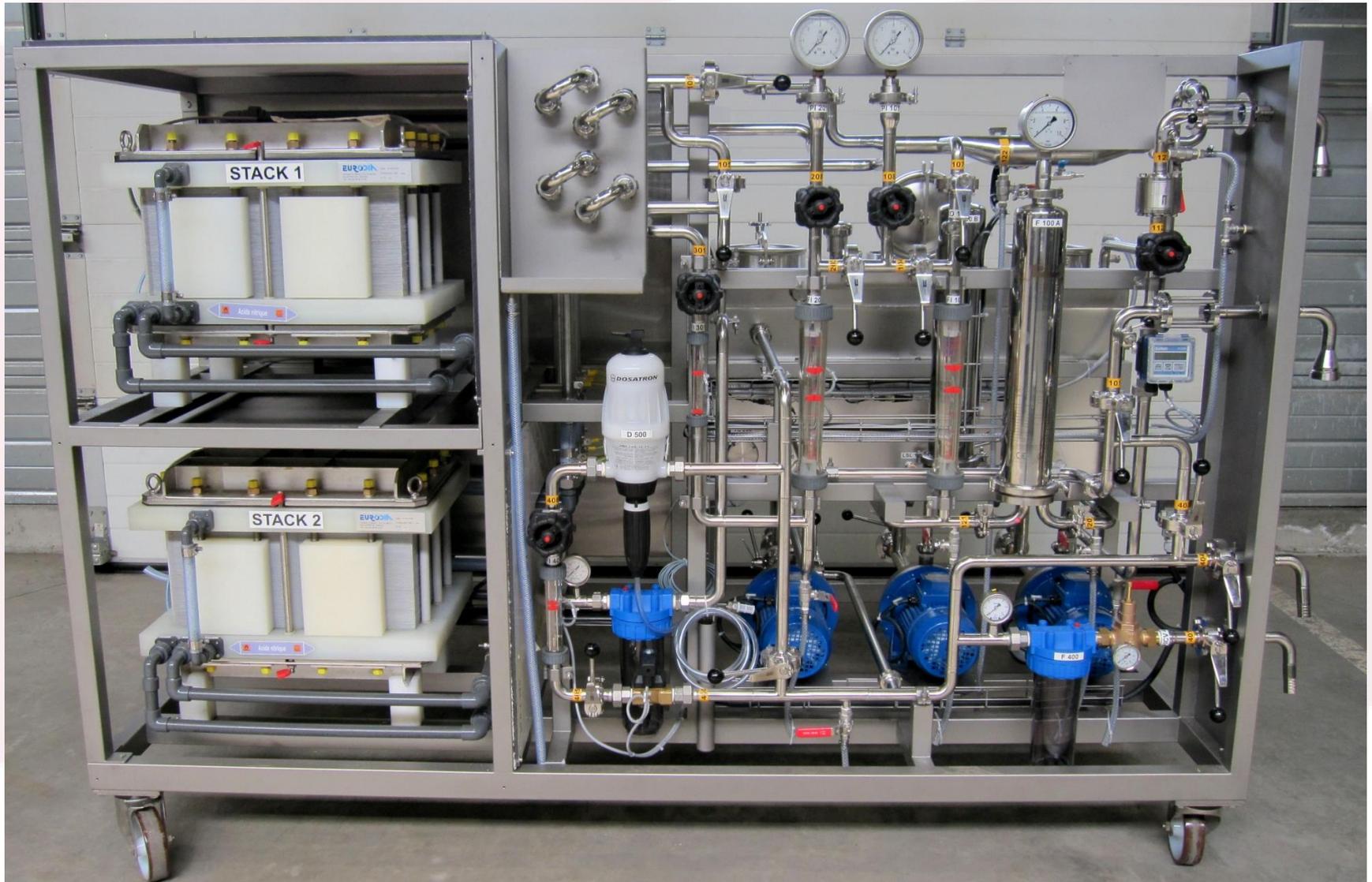
- **Instabilidade tartárica**

- Propensão do vinho/suco a formar cristais THK sob determinadas condições de temperatura / tempo
- Referência: teste a frio (6 dias a -4 ° C)

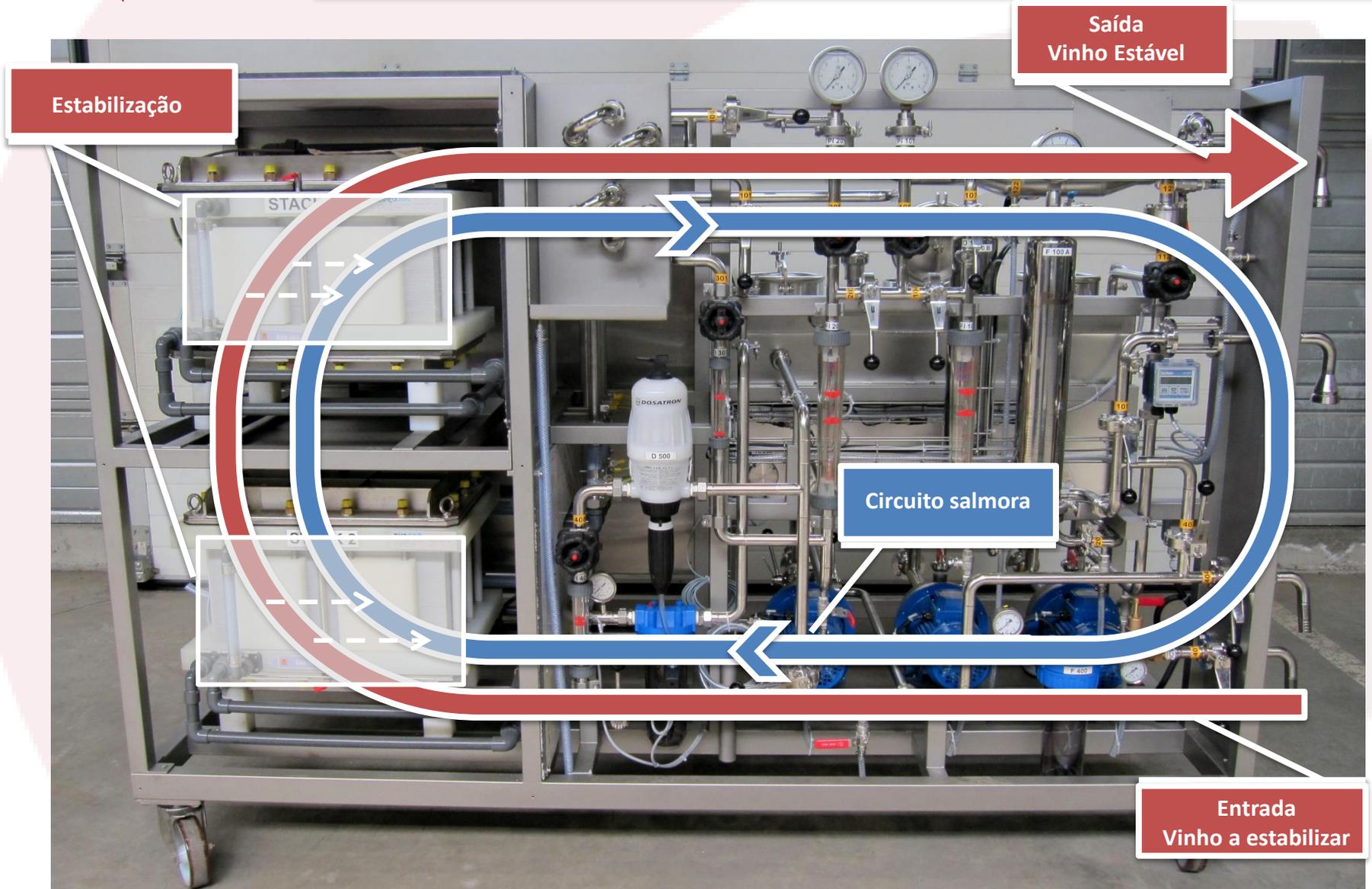


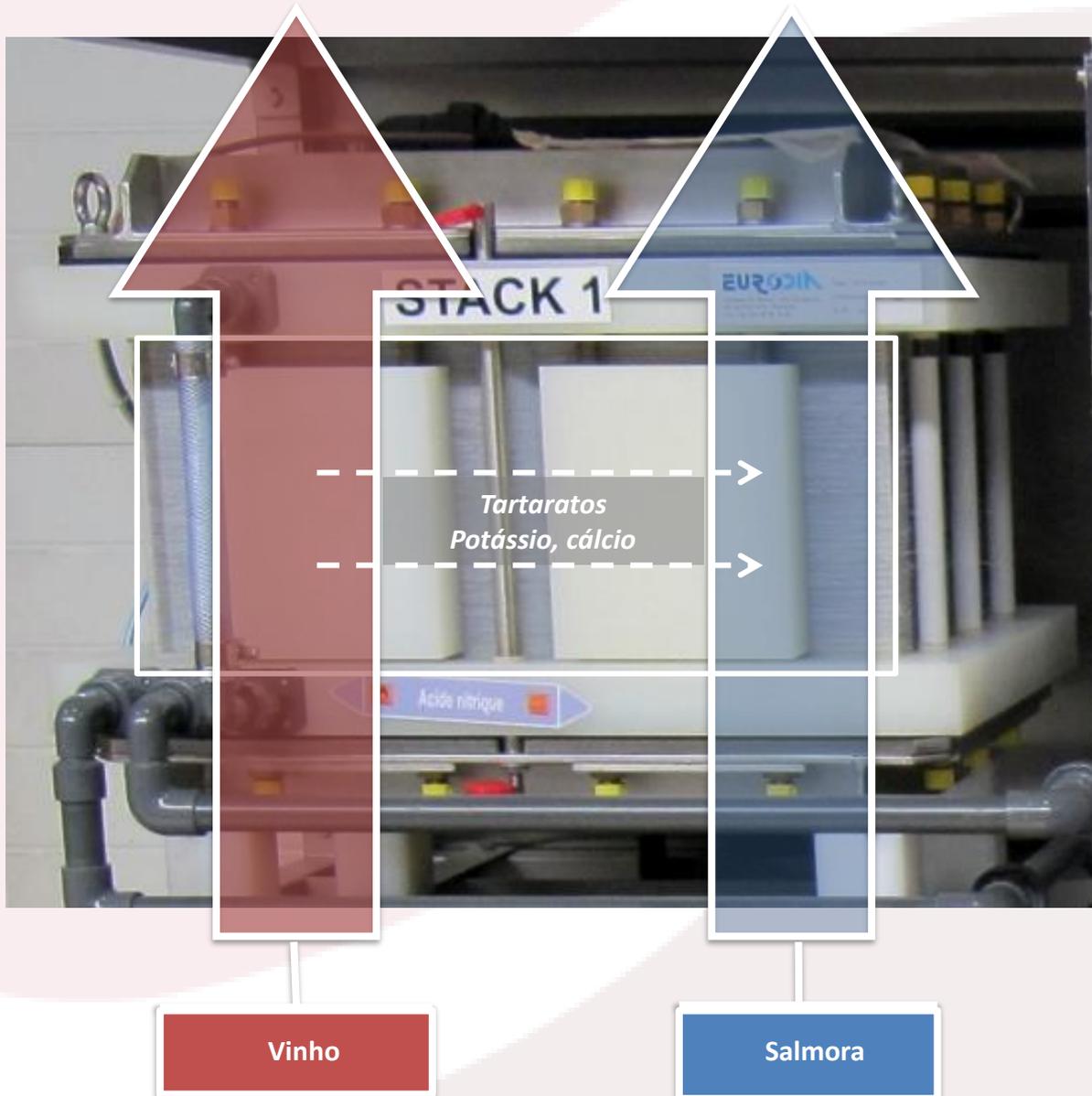
- Métodos de adição: inibidores de cristalização
 - Ácido metatartárico
 - Carboximetilcelulose (CMC)
 - Poliaspartato de potássio (KPA)
- Métodos subtrativos: diminuem as concentrações de compostos precursores (TH-, K +)
 - Estabilização pelo frio
Desencadeia a precipitação antes do condicionamento
 - Eletrodialise
Extrai os compostos precursores (TH-, K+, Ca 2+) graças a um processo de membranas

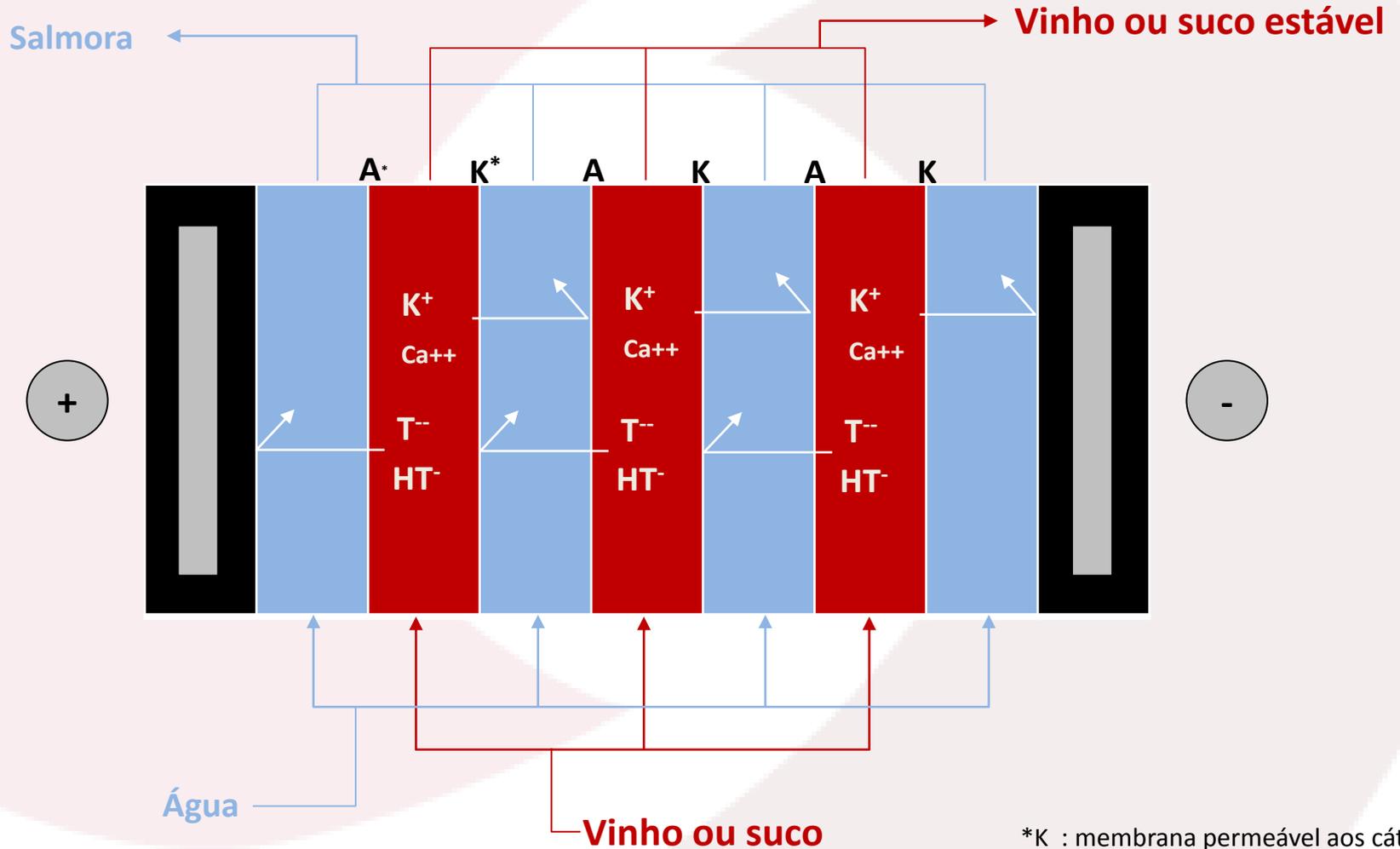




OENODIN DENTRO DA UNIDADE STARS[®], 2 CIRCUITOS PARALELOS







*K : membrana permeável aos cátions
 *A : membrana permeável aos ânions

Qual é a quantidade de potássio e tartarato a extrair para obter estabilidade?

Um equipamento de laboratório dedicado

O Stabilab® avalia o nível de extração



Teste	Etapa	Indicador reenviado
Teste DIT®	Pré-estabilização	<p>Análise quantitativa</p> <p>Determina com precisão o nível de instabilidade do tartárica do vinho ou suco de uva</p> <p>→ Retorna a taxa de tratamento a ser aplicada</p>
Teste ISTC50®	Pós-estabilização	<p>Análise qualitativa</p> <p>Simulação precisa de um teste ao frio (6 dias a -4°C)</p> <p>→ Confirmar a estabilidade antes do engarrafamento</p>

3 etapas para uma estabilidade garantida

1.
Analise



Teste DIT® - Stabilab
Determinar a taxa de
tratamento

2.
Estabilize



Unidade STARS®
Tratar o vinho com a taxa
obtida pelo teste DIT®

3.
Confirme



Teste ISTC50® - Stabilab
Confirme a estabilidade
antes do condicionamento

Para uma estabilização tartárica ...

➤ **Racionalizada**
& adaptada



➤ **Impecável**
& garantida

- ✓ Trate apenas os vinhos instáveis
- ✓ Cada vinho é estabilizado sob medida, à sua taxa de instabilidade intrínseca
- ✓ Um processo de três etapas com um resultado garantido
- ✓ Atenda às exigências do mercado com uma referência de estabilidade de 6 dias a - 4 °C

Deseja saber mais sobre
nossas soluções STARS® para sua adega?
Estude a integração deles em seus processos?

- Visite nosso [site](#)
- Entre em contato com [nossa equipe](#)

Venha descobrir nossas gamas dedicadas à **estabilização,
filtração tangencial acoplada & controle de pH**



ZAC St Martin
Impasse St Martin
84120 – Pertuis – FRANCE
Tel : +33 (0)4 90 08 75 00