

# La

## Guía práctica

# Productos de estabilización Y otros productos enológicos



**Lamothe Abiet**  
ZA Actipolis, avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANEJAN  
Tel 0033 (0)5 57 77 92 92  
Fax : 0033 (0)5 56 86 40 02  
[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)  
<http://esolutions.lamothe-abiet.com>

1. **Los diferentes productos de estabilización y otros productos enológicos de la gama L.A.**

Nombre del producto	Composición	Funciones	Dosis de empleo
<b>Goma L.A.</b>	Solución purificada y filtrada de goma arábica seleccionada y de ácido cítrico.	Agente de estabilización, en particular de la materia colorante. Alto índice de protección.	10 cl/hl
<b>Vinogom</b>	Selección estricta de las mejores gomas	Participa en la estructura coloidal del vino	10 a 30 cl/hl en tinto. 5 a 10 cl/hl en blanco
<b>Excelgom</b>	Selección estricta de las mejores gomas	Participa en la estructura coloidal del vino	60 a 120g/hl
<b>Bentosol protect</b>	Bentonita Sódica	Estabilizador proteico	Definida por la prueba de calor
<b>Acido cítrico</b>	Acido cítrico mono-hidratado	Agente acomplejador del hierro. Utilizado contra las quiebras de hierro.	Dosis máxima: 100g/hl Dosis normal: 30g/hl Contenido máximo: en el vino : 1g/l
<b>Bitartrato de potasio</b>	Bitartrato de potasio	Estabilización tártrica: evitar el turbio debido a la formación de Bitartrato de potasio. A -1°C, activa por saturación la precipitación del Bitartrato de potasio inestable en el vino.	4g/l
<b>Acido ascórbico</b>	Vitamina C	Prevención de la oxidación de los vinos, protección de los aromas y de la frescura.	Dosis máxima: 25g/hl Dosis normal: 10g/hl
<b>Bicarbonato de potasio</b>	Bicarbonato de potasio	Dacidificar	Dosificar según legislación
<b>Charbon super ultose TS</b>	Carbón activado quitamanchas.	Corrección de problemas de coloración: Es obligatorio tener registros.	100g/hl máximo

## 2. Determinación de la dosis de goma arábica en laboratorio



Para usar el tablero de dosis siguiente, las gomas deben estar diluidas en agua a la mitad.

- Diluir con agua a la ½ la solución de Vinogom :
- Con la ayuda del tablero siguiente, determinar la dosis de solución diluida utilizar para la evaluación en botella.

**Tablero VI:** Conversión de la dosis: de cL/hL (Vinogom puro) a mL/botella (Vinogom diluido a la ½).

Dosis de goma (g/hL) deseada	5	10	15	20	25	30
<i>1,5L</i>	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0
<i>0,750L</i>	0,8	1,5	2,3	3,0	3,8	4,5
<b>Volumen de vino a tratar</b>						
<i>0,500L</i>	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
<i>0,375L</i>	0,4	0,8	1,1	1,5	1,9	2,3
<i>0,250L</i>	0,3	0,5	0,8	1,0	1,3	1,5

- Con la ayuda de una pipeta, extraer la dosis determinada e incorporarla ala muestra de vino, y luego homogeneizar.
- El vino puede ser catado inmediatamente pero es preferible esperar entre 24 y 48 horas.

## 3. Puesta en marcha de estos productos en la bodega

Nombre del producto	Puesta en marcha
<b>Goma L.A.</b>	La adición de goma arábica se hace generalmente con una bomba dosificadora al embotellar.
<b>Vinogom</b>	
<b>Excelgom</b>	
<b>Bentosol protect</b>	Dejar inflar durante 4 horas en 10 veces su peso en agua. La dosis está definida por la prueba del calor. (ver más abajo).
<b>Acido cítrico</b>	Diluir en agua fría
<b>Bitartrato de potasio</b>	Inyectar los cristales directamente en el vino enfriado a 1°C.
<b>Acido ascórbico</b>	Diluir en agua ligeramente sulfatada para evitar una oxidación.
<b>Bicarbonato de potasio</b>	Diluir en agua fría.
<b>Charbon super ultose TS</b>	Una adición de carbón se hace antes de la clarificación y después de un tratamiento con ferrocianuro (si tal tratamiento es efectuado). El carbón se disuelve previamente en el vino y se introduce en la cuba mediante un remontado.

**4. Prueba proteica de calor para determinar la dosis de bentonita.**  
**(Protocolo SARCO)**

**Medida de la estabilidad proteica de vinos blancos y rosados.**

**1. Determinación de la inestabilidad del vino.**

- a. Medir la turbidez del vino: si  $> 2$  NTU, filtrar el vino (membrana polietersulfona), **turb1**
- b. Calentar el vino 30 minutos a  $80^{\circ}\text{C}$ .
- c. Dejar enfriar **45 minutos** a temperatura ambiente.
- d. Medir de nuevo la turbidez del vino: **turb2**

***Si el tiempo de enfriamiento inferior (paso del tubo bajo agua fría): riesgo de subestimar la dosis de bentonita (el turbio es menor).***

***Si el tiempo de enfriamiento es superior a 45 minutos; Riesgo de sobreestimar la dosis de bentonita (formación de un turbio no imputable a la fracción de proteínas termo inestables).***

**Vino estable si  $D \text{ NTU (turb2 - turb1)} < 2$**

**2. Determinación de la dosis de bentonita**

- a. Multiplicar el valor de la inestabilidad (D NTU) por 2 y 3.
- b. Probar entre 2 y 3 dosis de bentonita con el fin de encuadrar los valores obtenidos.
- c. 30 minutos después de la incorporación de la bentonita (volumen pequeño), renovar la prueba de medida de la estabilidad.

**3. Preparación de la bentonita en laboratorio**

Preparar una solución a 5% en el agua:

- 100 mL de agua en un vaso para precipitados de 250 mL.
- Colocar bajo agitación magnética.
- Incorporar la bentonita en el torbellino de agitación.
- Contar 1 hora de rehidratación a temperatura ambiente.
- Incorporar la bentonita en el vino a tratar.

La dosis de bentonita obtenida con esta prueba será aumentada de 10 g/hL.