



Grazie ad oltre un secolo d'esperienza nel settore delle biotecnologie, DSM FOOD SPECIALTIES ha sviluppato Claristar, una soluzione purificata di mannoproteine specifiche estratte di *Saccharomyces cerevisiae*. Il metodo brevettato d'estrazione e di separazione permette d'isolare fra i numerosi tipi di mannoproteine, naturalmente presenti nel lievito e nei vini, quelle con la più elevata efficacia stabilizzante.

98%

Presente sul mercato dall'annata 2007, è apprezzata dal **98% degli utilizzatori*** per la semplicità d'uso, la rapidità, la precisione e per il fatto che non crea traumi ai vini.

Fin dall'aggiunta, Claristar agisce come inibitore di nucleazione e di crescita dei cristalli di bitartrato di potassio e permette una stabilizzazione duratura dei vini bianchi e rosati.

D'origine naturale, Claristar mantiene e contribuisce alla qualità sensoriale dei vini grazie all'azione positiva delle mannoproteine sull'equilibrio colloidale.

92%

In presenza di Claristar, il **92% dei degustatori osserva****:

- una buona preservazione dell'acidità naturale
- una maggiore espressione aromatica
- una sensazione di volume e di rotondità in bocca
- una migliore freschezza aromatica durante la conservazione del vino

PROPRIETÀ ED APPLICAZIONE

Totalmente miscibile, Claristar è aggiunto direttamente al vino ed è facile da omogeneizzare. Grazie alla proprietà stabilizzante istantanea di Claristar, il trattamento del vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Per assicurarsi dell'efficacia della stabilizzazione con Claristar, sarà necessaria una prova sul vino - dopo la stabilizzazione proteica e poco prima dell'imbottigliamento - per valutarne il grado d'instabilità secondo il protocollo riportato più avanti. Claristar non consente di stabilizzare i vini nei confronti delle precipitazioni di tartrato neutro di calcio.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Claristar è una frazione specifica di mannoproteine sottoforma liquida, di mannoproteine estratte dal lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

Claristar contiene solfiti (100 ml/hl di Claristar conferiscono 1,5 mg/l di SO₂ al vino).

Claristar è disponibile in taniche da 2,5 e da 20 litri.

Occorre conservare il prodotto in un luogo fresco e secco (<10°C).

Una volta aperto è da utilizzare entro 15 giorni. Può essere congelato una sola volta.

Claristar è un prodotto DSM Food Specialties, realizzato nei Paesi Bassi.

STABILIZZARE + MIGLIORARE

PROTOCOLLO DI TRATTAMENTO CON CLARISTAR

Stabilizzazione proteica
Travaso dopo
l'aggiunta di bentonite



Filtrazione
sgrossante



CLARISTAR



Filtrazione finale
Imbottigliamento

PREPARAZIONE DEL VINO

Realizzato l'assemblaggio finale, il vino deve essere sottoposto alla stabilizzazione proteica prima dell'aggiunta di Claristar.

TEST DE VALIDATION

Claristar stabilizza i vini bianchi e rosati il cui livello d'instabilità è stato valutato secondo i metodi qui sotto riportati. Il campione deve essere prelevato dopo la stabilizzazione proteica e poco prima dell'imbottigliamento.

Contattate i nostri tecnici e distributori per assistervi nella realizzazione di queste prove.

Valutazione dell'instabilità iniziale del vino:

Scegliere una tra le seguenti quattro prove di determinazione del livello d'instabilità del vino prima del trattamento.

TIPO DI PROVA	RISULTATO DA OTTENERE	CONSIGLIO
Prova di stabulazione a -4°C	≥ 72 ore	Instabilità da scarsa a media = Quantità di 100 ml/hl
Mini Contatto	≤ 135 deltaS	
Temperatura di saturazione Tsat	≤ 18°C	
Grado d'instabilità tartarica DIT	< 20%	

nota: solo il test al freddo (- 4° C per 6 giorni) permette di valutare la stabilità tartarica dopo il trattamento del vino con Claristar.

CLARISTAR E LA FILTRAZIONE

Grazie alle proprietà stesse di Claristar, le fasi di filtrazione e imbottigliamento possono essere realizzate immediatamente dopo la sua aggiunta.

Claristar è sempre utilizzato dopo la filtrazione con diatomee e Kieselguhr.

In vino aggiunto di Claristar può essere filtrato a membrane, piastre filtranti, filtro tangenziale e moduli lenticolari.

Prima dell'aggiunta di Claristar occorre filtrare il vino almeno ad 1,2 µm di porosità, per allontanare i nuclei di cristallizzazione.

QUANDO AGGIUNGERE CLARISTAR AL VINO?

Occorre aggiungere Claristar prima dell'imbottigliamento, a cui deve far seguito una buona omogeneizzazione della massa.

Una lista delle compatibilità con le pratiche enologiche è disponibile su richiesta.

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE :

