

Oenobrand, експерт в областта на енологичните приложения на манопротеините, разработи **Claristar®** - пречистен разтвор на специфични манопротеини, извлечени от *Saccharomyces cerevisiae*. Патентованата техника за екстракция и разделяне изолира манопротеините, които присъстват естествено в дрождите и вината, като съдържа фракцията с най-висок показател на тартаратна стабилност (TSI), което означава най-висока ефективност на тартаратна стабилност.

СВОЙСТВА И ПРИЛОЖЕНИЯ

ТАРТАРАТНАТА СТАБИЛИЗАЦИЯ

Claristar стабилизира червени, бели и розови тихи вина, като по този начин възпрепятства развитието на кристали от калиев хидроген тартарат. Точната доза се определя в лабораторията на партньора по метода "ISS за **Claristar**" - **ISS е съкращение за индекс на стабилно пренасищане - параметър, определен чрез анализ на винената стабилност с помощта на инструментите Checkstab.**

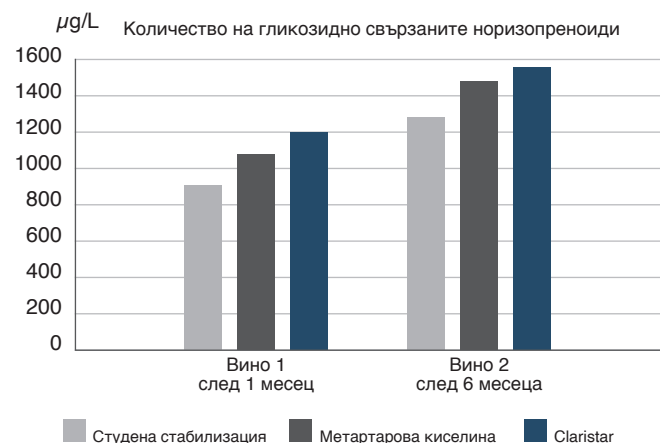
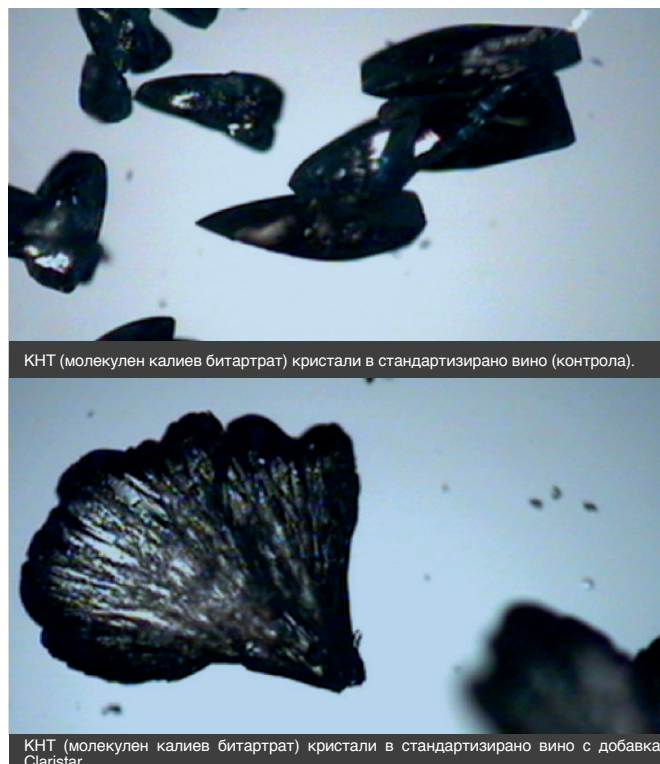
Манопротеините се абсорбират върху повърхността на кристалите на калиевия битартрат, което води до промяна на кристалната морфология. След това растежа на кристалите спира, когато абсорбираните манопротеини покрият повърхността. Микроскопското наблюдение на кристалите на калиевия битартрат в присъствието или отсъствието на **Claristar** показва този ефект. При наличието на **Claristar** кристалите са забележимо различни и дезорганизацията, създадена от добавянето на **Claristar**, предотвратява агломерацията и утаяването.

Claristar не стабилизира вината по отношение на утаяването на калциевия тартарат.

ОРГАНОЛЕПТИЧНИ УСЕЩАНИЯ

Claristar има и допълнителни предимства за запазване и подобряване на органолептичното качество на виното благодарение на положителното действие на манопротеините върху колоидния баланс. **Claristar** подобрява органолептичното качество на виното, като увеличава копринената му меко усещане и намалява стипчивостта върху предното и задното небце. Освен това се запазват цветът и естествената киселинност на виното.

От 2007 г. клиентите на **Claristar** твърдят, че виното, обработено с **Claristar**, запазва свежия си аромат, спомага за запазване на ароматичния потенциал и следователно има по-добра устойчивост на химическо стареене в сравнение с други методи за стабилизиране.



Сравнение на гликозидно свързаните норизопреноиди, вино 1, един месец, и вино 2, шест месеца след три техники за стабилизиране - данни от Enosis Meraviglia® - **по-малка загуба при Claristar.**

STABILISE IMPROVE

ПРОТОКОЛ ЗА УПОТРЕБА

Claristar е последната обработка преди бутилиране (след окончателното смесване, стабилизирането на протеините, избистрянето, предварителната филтрация и т.н.). Вината, които са престояли минимум 6 месеца в избата, са основната цел за стабилизиране на тартарата.

Claristar стабилизира вина с нива на нестабилност, които са били оценени предварително. Пробата се взема след приготвяне на вината и възможно най-близо до тяхното бутилиране.

Лаборатории на пратньорите прилагат уникалния и стандартен референтен метод, разработен от **Oenobrand**s, с подкрепата на **Dario Montagnani / Enolab Service srl** и **Checkstab Instruments** от **Delta Acque**.

Целта на този анализ е да ви информира за нестабилността на виното и да ви покаже точната доза от 50 до 120 mL/hL от **Claristar**, необходима за стабилизиране на вашето вино - без абсолютно никакви догадки.

С възможност за 100% смесване и разтваряме, **Claristar** се добавя директно към виното преди бутилиране, което позволява постигане на перфектна хомогенност. **Claristar** трябва да се добави непосредствено преди микрофилтрацията и поне 24 часа преди бутилиране.

Специфичен случай при червени вина: нестабилен оцветител може да предизвика утаяване на винени соли с течение на времето. Уверете се в стабилността на оцветителя на виното преди да го обработите с **Claristar**. В случай на вина, с достатъчно количество колоидни вещества, се препоръчва добавянето да се извърши най-малко 48 часа преди филтриране.

СЪСТАВ, ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

Claristar е специфична фракция в течна форма на манопотеини, извлечени от дрожди *Saccharomyces cerevisiae*.

Claristar съдържа сулфити (100 mL/hL **Claristar** внасят 1,5 mg/L от SO₂ във виното).

- Опакован в кутии от 2,5 и 20 литра.
- Съхранявайте в суха среда, между 10 и 15 °C.
- След отваряне да се съхранява между 5 и 10°C, да се използва в рамките на 4 седмици.



Въпреки че са били използвани усърдни грижи, за да се гарантира, че информацията, предоставена тук, е точна, нищо, съдържащо се тук, не може да се тълкува като предполагащо представяне или гаранция за точността, валидността или пълнотата на тази информация. Съдържанието на този документ подлежи на промяна без допълнително предупреждение. Моля, свържете се с нас за последната версия на този документ или допълнителна информация.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

ДИСТРИБУТОР:

35th Street No 78,
Dolni Bogrov 1855,
Sofia, Bulgaria
www.elton-bg.com
+359 882 900 041

