

Oenobrand, expert în aplicațiile oenologice ale manoproteinelor, a creat Claristar®, o soluție purificată de manoproteine specifice, extrase din *Saccharomyces cerevisiae*. Prin tehnica patentată de extracție și separare se izolează manoproteinele prezente în mod natural în drojdie și vinuri care conțin fracțiunea cu cel mai mare indice de stabilitate a tartrului (STI - Tartrate Stability Index) și care prezintă, așadar, cea mai mare eficiență la stabilizarea tartrului.

## PROPRIETĂȚI ȘI UTILIZARE

### STABILIZARE TARTRICĂ

**Claristar** stabilizează vinurile roșii, albe și rose, inhibând creșterea cristalelor de tartrat de hidrogen de potasiu. O dozare precisă a fost stabilită în laboratorul partener, în conformitate cu „metoda ISS pentru Claristar” - ISS însemnând indicele de suprasaturație stabilă, un parametru determinat prin analiza stabilității tartrice, folosind instrumente Checkstab.

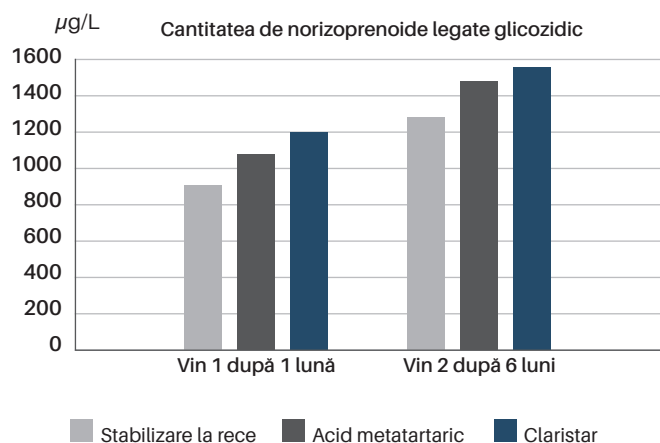
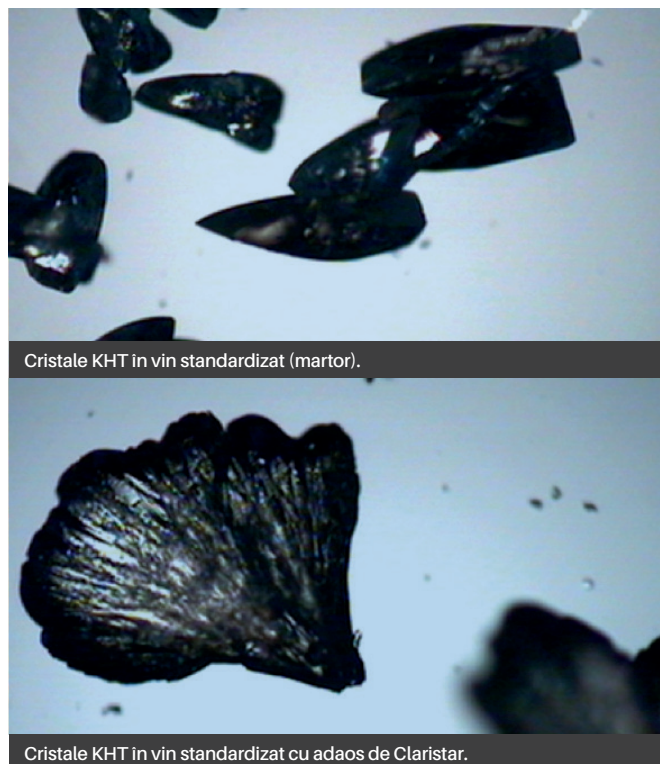
Manoproteinele sunt absorbite pe suprafața cristalelor de bitartrat de potasiu, rezultând modificarea morfologiei cristalului. Apoi, creșterea cristalului este oprită atunci când manoproteinele absorbite acoperă suprafața cristalului. Observarea la microscop a cristalelor de bitartrat de potasiu în prezența și în absența produsului **Claristar** demonstrează acest efect. Cristalele în prezența produsului **Claristar** sunt considerabil diferite, iar dezorganizarea creată prin adăugarea lui evită aglomerarea și precipitarea.

**Claristar** nu stabilizează vinurile în ceea ce privește precipitatele de tartrat de calciu.

### CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

**Claristar** prezintă, de asemenea, beneficii suplimentare de conservare și contribuie la calitatea senzorială a vinului datorită acțiunii pozitive a manoproteinelor asupra echilibrului coloidal. **Claristar** îmbunătățește calitatea senzorială a vinului prin creșterea percepției matasoase și reducerea astringenței în gură atât la început cât și post gust. În plus, culoarea vinului și aciditatea sa naturală sunt, de asemenea, menținute.

Din 2007, clienții care au folosit **Claristar** spun că vinul tratat cu **Claristar** și-a păstrat aroma proaspătă, își mențin potențialul aromatic și, prin extensie, au o rezistență mai bună la stab în timp față de alte metode de stabilizare.



Comparație între norizoprenoidele legate glicozidic, vinul 1, după o lună și vinul 2, după șase luni, folosind trei tehnici de stabilizare - date Enosis Meraviglia® - Pierdere mai mică la folosirea de Claristar.

# STABILIZAT AMELIORA

## PROTOCOL DE UTILIZARE

**Claristar** este ultimul tratament înainte de imbuteliere (după amestecarea finală, stabilizarea proteinei, limpezire, pre-filtrare etc.). Sunt vizate în principal de stabilizarea tartrului vinurile pastrate de minimum 6 luni în cramă.

**Claristar** stabilizează vinurile ale căror niveluri de instabilitate au fost evaluate anterior. Eșantionul se prelevează după prepararea vinurilor și cât mai aproape posibil de imbuteliere.

Laboratoarele partenere folosesc metoda standard unică, de referință, dezvoltată de **Oenobrand**s, cu sprijinul societății **Dario Montagnani / Enolab Service SRL și Instrumente de verificare de la Delta Acque**.

Scopul acestei analize este de a determina instabilitatea vinului și a dozei exacte de **Claristar** necesare, între 50 și 120 mL/hL, pentru a stabili vinul - totul este calculat în mod științific.

100% miscibil și solubil, **Claristar** se adaugă direct în vin înainte de imbuteliere, permițând perfectă omogenizare. **Claristar** trebuie adăugat chiar înainte de microfiltrare și cu cel puțin 24 de ore înainte de imbuteliere.

Cazul specific al vinurilor roșii: o substanță colorantă instabilă poate provoca precipitarea tartraților în timp. Asigurați stabilitatea culorii vinului înainte de tratamentul cu **Claristar**. În cazul vinurilor în care s-a adăugat suficientă materie coloidală, se recomandă adăugarea de **Claristar** cu cel puțin 48 de ore înainte de filtrare.

## COMPOZIȚIE, AMBALARE ȘI DEPOZITARE

**Claristar** este o fracție lichidă specifică de manoproteine extrase din drojdia *Saccharomyces cerevisiae*.

**Claristar** conține sulfiți (100 mL/hL de **Claristar** contribuie cu 1.5 mg/L de SO<sub>2</sub> la vin).

- Ambalare în recipiente de 2,5 și 20 litri.
- A se depozita într-un mediu uscat, între 10 și 15 °C.
- După deschidere, a se păstra la o temperatură de 5- 10°C și a se utiliza în decurs de 4 săptămâni.



Deși s-a folosit o atenție diligentă pentru a se asigura că informațiile furnizate în acest document sunt corecte, nimic din ce conține nu poate fi interpretat ca implicând orice reprezentare sau garanție la acuratețe, valoare sau completitudine a acestei informații. Conținutul acestui document poate fi modificat fără notificare suplimentară. Vă rugăm să ne contactați pentru cea mai recentă versiune a acestui document sau informații suplimentare.

## OENOBANDS SAS

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

## DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies  
5 Campului Street, Pantelimon city  
077145 Ilfov, Romania  
www.elton-group.com

