

Η εταιρεία Oenobrand, ειδική στις οινολογικές εφαρμογές μανοπρωτεϊνών, δημιούργησε το **Claristar®**, ένα καθαρό διάλυμα συγκεκριμένων μανοπρωτεϊνών που εξαγεται από ζαχαρομύκητες *Saccharomyces cerevisiae*. Η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνική εκχύλισης και διαχωρισμού απομονώνει τις μανοπρωτεΐνες που βρίσκονται φυσικά στη ζύμη και στα κρασιά, το οποίο περιέχει το κλάσμα με τον υψηλότερο δείκτη σταθερότητας τρυγικού (TSI), που σημαίνει την υψηλότερη αποτελεσματικότητα τρυγικής σταθεροποίησης.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

ΤΡΥΓΙΚΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ

Το **Claristar** σταθεροποιεί τα κόκκινα, λευκά και ροζέ επιτραπέζια κρασιά, αναστέλλοντας έτσι την ανάπτυξη κρυστάλλων όξινου τρυγικού καλίου. Καθορίζεται συγκεκριμένη δόση καθορίζεται στο συνεργαζόμενο εργαστήριο, σύμφωνα με την " **Μέθοδο ISS για το Claristar** " - Το ISS σημαίνει **Δείκτης Σταθερού Υπερκορεσμού (Index of Stable Supersaturation)**, μια παράμετρος που προσδιορίζεται από την ανάλυση της τρυγικής σταθερότητας χρησιμοποιώντας τα όργανα **Checkstab**.

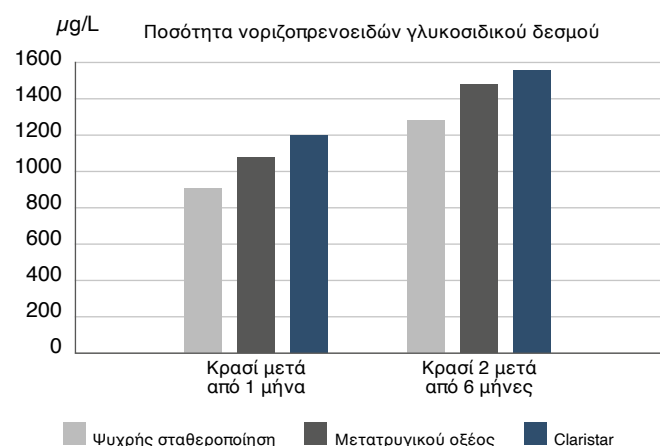
Οι μανοπρωτεΐνες απορροφώνται στην επιφάνεια των κρυστάλλων διτρυγικού καλίου, με αποτέλεσμα την τροποποίηση της μορφολογίας των κρυστάλλων. Στη συνέχεια η έκφυση των κρυστάλλων σταματά όταν οι μανοπρωτεΐνες που έχουν απορροφηθεί καλύπτουν την επιφάνεια. Η μικροσκοπική παρατήρηση των κρυστάλλων διτρυγικού καλίου με παρουσία ή απουσία του **Claristar** εμφανίζει αυτό το αποτέλεσμα. Οι κρύσταλλοι παρουσία του **Claristar** διαφέρουν αισθητά και η αποδιοργάνωση που δημιουργείται με την προσθήκη του **Claristar** απομακρύνει το ενδεχόμενο συσσωμάτωσης και καθίζησης.

Το **Claristar** δεν σταθεροποιεί τα κρασιά όσον αφορά την καθίζηση τρυγικού ασβεστίου.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Το **Claristar** παρουσιάζει επίσης πρόσθετα οφέλη στον οργανοληπτικό χαρακτήρα των κρασιών χάρη στη θετική δράση των μανοπρωτεϊνών στην κολλοειδή ισορροπία. Το **Claristar** βελτιώνει το σώμα του κρασιού αυξάνοντας τη μεταξένια του αίσθηση και μειώνοντας τη στυπικότητα στο στόμα καθώς και στην επίγευση.

Επιπλέον, διατηρείται το χρώμα του κρασιού και η φυσική οξύτητα. Από το 2007, οι πελάτες που χρησιμοποιούν το **Claristar** δηλώνουν ότι το κρασί που υποβλήθηκε σε επεξεργασία με **Claristar** διατήρησε το φρέσκο άρωμά του και είχε καλύτερη αντοχή στη χημική γήρανση σε σύγκριση με άλλες μεθόδους σταθεροποίησης.



Σύγκριση νοριζοπρενοειδών γλυκοσιδικού δεσμού, κρασί 1, ένα μήνα και κρασί 2, έξι μήνες μετά από τρεις τεχνικές σταθεροποίησης – Δεδομένα Enosis Meraviglia® – **Μικρότερη απώλεια με το Claristar.**

STABILISE IMPROVE

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΧΡΗΣΗΣ

Το **Claristar** είναι η τελευταία επεξεργασία πριν από την εμφιάλωση (μετά την τελική ανάμειξη, τη σταθεροποίηση πρωτεϊνών, τη διαύγαση, την προ-διήθηση κ.λπ.). Με τα κρασιά να παραμένουν τουλάχιστον 6 μήνες στο κελάρι, επιχειρείται κυρίως η τρυγική σταθεροποίηση.

Το **Claristar** σταθεροποιεί τα κρασιά με επίπεδα αστάθειας που έχουν προηγουμένως αξιολογηθεί. Το δείγμα λαμβάνεται μετά την παρασκευή των κρασιών και όσο το δυνατόν πιο κοντά στην εμφιάλωση.

Τα συνεργαζόμενα εργαστήρια εκτελούν τη μοναδική και τυπική μέθοδο αναφοράς που αναπτύχθηκε από την **Oenobrand**, με την υποστήριξη του **Dario Montagnani / Enolab Service srl και της Checkstab Instruments από την Delta Acque**.

Ο στόχος αυτής της ανάλυσης είναι να σας ενημερώσει για την αστάθεια του κρασιού και να σας παρέχει την ακριβή δόση μεταξύ 50 και 120 mL/hL **Claristar** που απαιτείται για τη σταθεροποίηση του κρασιού σας - δεν υπάρχει απολύτως καμία εικασία.

100% αναμίξιμο και διαλυτό, το **Claristar** προστίθεται απευθείας στο κρασί πριν την εμφιάλωση, δίνοντας τη δυνατότητα τέλει ομοιογένειας. Το **Claristar** πρέπει να προστίθεται ακριβώς πριν από τη μικρο-διήθηση και τουλάχιστον 24 ώρες πριν από την εμφιάλωση.

Ειδική περίπτωση ερυθρών κρασιών: τυχόν ασταθής χρωστικές ενώσεις μπορεί να προκαλέσουν την καθίζηση τρυγικών αλάτων με την πάροδο του χρόνου. Εξασφαλίστε τη σταθερότητα των χρωστικών του κρασιού πριν την επεξεργασία με το **Claristar**. Στην περίπτωση οίνων επαρκώς φορτωμένων με κολλοειδή ύλη, συνιστάται η ενοποίηση τουλάχιστον 48 ώρες πριν από τη διήθηση.

ΣΥΝΘΕΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Το **Claristar** είναι ένα ειδικό κλάσμα υγρής μορφής μανοπρωτεϊνών που εξάγεται από τη ζύμη των σακχαρομυκήτων *Saccharomyces cerevisiae*.

Το **Claristar** περιέχει θειώδη (100 mL/hL Claristar παρέχει 1,5 mg/L SO₂ στο κρασί).

- Συσκευάζεται σε δοχεία των 2,5 και 20 λίτρων.
- Φυλάσσεται σε ξηρό περιβάλλον, μεταξύ 10 και 15 °C.
- Να διατηρηθεί στους 5 με 10 C μετά το άνοιγμα της συσκευασίας και να χρησιμοποιηθεί εντός 4 εβδομάδων.



Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε οι παρεχόμενες πληροφορίες να είναι ακριβείς. Με βάση το γεγονός ότι οι ειδικές συνθήκες του χρήστη σχετικά με το προϊόν και της χρήσης των προϊόντων μας γενικότερα βρίσκονται εκτός πεδίου ελέγχου μας, δεν δίνουμε καμία εγγύηση σχετικά με τα αποτελέσματα που θα επιτύχει ο χρήστης. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.

ΟΕΝΟBRANDS 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

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ:

Draseza Place, Avlonas Industrial Park,
Avlona, Attica 19011
www.elton-group.com

