

Oenobrand, experto en aplicaciones enológicas de manoproteínas, ha desarrollado Claristar®, una solución purificada de manoproteínas específicas extraídas de *Saccharomyces cerevisiae*. El proceso de extracción y separación patentado permite aislar, entre los diversos tipos de manoproteínas presentes naturalmente en la levadura y en los vinos, la fracción con el Índice de Estabilidad Tartárica (TSI) más elevado, lo que significa la mayor eficacia estabilizante.

PROPIEDADES Y APLICACIONES

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

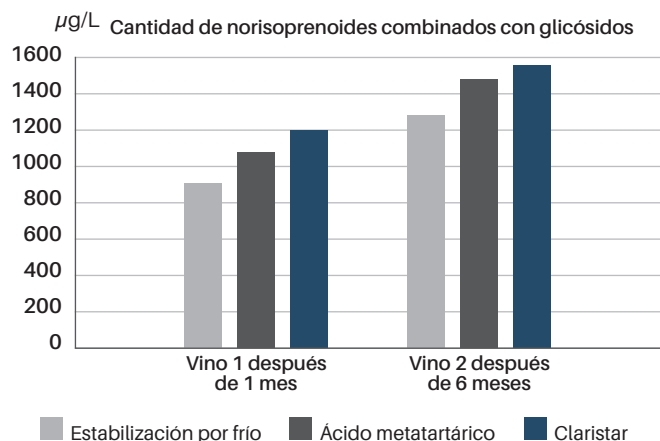
Claristar estabiliza los vinos tintos, blancos y rosados, inhibiendo así el crecimiento de cristales de tartrato de hidrógeno y potasio. La dosis específica se determina en laboratorios asociados, según el "método ISS para Claristar" - ISS significa Índice de Sobresaturación Estable, un parámetro que se determina mediante la evaluación de la estabilidad tartárica con el instrumento Checkstab.

Las manoproteínas se absorben en la superficie de los cristales de bitartrato de potasio, lo que resulta en la modificación de la morfología del cristal. A continuación, el crecimiento de los cristales se detiene cuando las manoproteínas absorbidas cubren la superficie. La observación microscópica de los cristales de bitartrato de potasio en presencia o ausencia de **Claristar** muestra este efecto. Los cristales en presencia de **Claristar** son notablemente diferentes y la desorganización creada por la adición de **Claristar** evita la aglomeración y la precipitación.

Claristar no previene la precipitación de tartrato de calcio.

SENSACIONES ORGANOLÉPTICAS

Claristar también presenta la ventaja adicional de preservar y contribuir a la calidad sensorial del vino gracias a la acción positiva de las manoproteínas sobre el equilibrio coloidal. **Claristar** mejora la calidad sensorial del vino al aumentar su percepción de sedosidad y reducir la astringencia en el ataque y final en boca. Además, se mantiene también el color del vino y la acidez natural. Desde 2007, los clientes de **Claristar** han estado ofreciendo testimonios de cómo el vino tratado con **Claristar** mantiene su frescura en el aroma, ayuda a preservar el potencial aromático y en consecuencia presenta una mejor resistencia al envejecimiento químico en comparación con otros métodos de estabilización.



Comparación de norisoprenoides glicosilados, vino 1, 1 mes y vino 2, 6 meses después de aplicar las técnicas de estabilización - Datos Enosis Meraviglia® - Menor pérdida con Claristar.

ESTABILIZA MEJORA

PROTOCOLO DE USO

Claristar es el último tratamiento antes del embotellado (después del ensamblaje final, estabilización de proteínas, encolado, prefiltración, etc.). Los vinos después de un mínimo de 6 meses en la bodega son el objetivo principal para la estabilización tartárica.

Claristar estabiliza los vinos cuyo nivel de inestabilidad ha sido evaluado. La muestra se toma tras la preparación del vino y lo más cerca posible del embotellado.

Los laboratorios asociados realizan el método de referencia único y estándar desarrollado por Oenobrand, con el apoyo de Dario Montagnani / Enolab Service srl y Checkstab Instruments de Delta Acque.

El objetivo de este análisis es informarle sobre la inestabilidad del vino y proporcionarle la dosis exacta entre 50 a 120 mL/hL de **Claristar** necesaria para estabilizar su vino; sin absolutamente ningún tipo de incertidumbre.

Al ser totalmente soluble, **Claristar** se añade directamente al vino antes del embotellado, lo que permite una homogeneidad perfecta. **Claristar** debe añadirse justo antes de la microfiltración y al menos 24 horas antes del embotellado.

Caso específico de los vinos tintos: una materia colorante inestable puede provocar que las sales de tártaro precipiten en el tiempo. Asegurar la estabilidad de la materia colorante del vino antes del tratamiento con **Claristar**. En el caso de vinos suficientemente cargados de materia coloidal, es recomendado efectuar la incorporación 48 horas mínimo antes de la filtración.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Claristar es una fracción específica, en forma líquida, de manoproteínas extraídas de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*.

Claristar contiene sulfitos (100 mL/hL de Claristar aportan 1,5 mg/L de SO₂ al vino).

- Envasado en bidones de 2,5 y 20 litros.
- Consérvese en un lugar seco, entre 10 y 15 °C.
- Una vez abierto, almacenar entre 5 y 10 °C y usar dentro de las 4 semanas posteriores.



A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

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

DISTRIBUIDOR: