



# Claristar™

## Die natürliche Lösung für die Weinstein-Stabilisierung von Weiß- und Roséweinen

### Mannoproteinfraktion mit erhöhtem Tartrat-Stabilisierungsindex

Mit hundert Jahren Erfahrung in der Hefetechnik und in der Weinbehandlung, hat DSM ein neues, in der Anwendung einfaches Mittel zur Verhinderung des Auftretens von Kaliumhydrogentartratkristallen entwickelt.

Claristar™ ist eine Mannoproteinlösung, die aus der Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) extrahiert wird. Mannoproteine sind eine große Molekülfamilie, deren Eigenschaften und Stabilität im Wein variieren. DSM hat ein neues Verfahren zur Gewinnung und Trennung von Mannoproteinen entwickelt und patentiert. Dies ermöglicht es, die Mannoproteine mit dem höchsten Weinstein-Stabilisierungsindex (TSI) zu isolieren.

Um eine erhöhte Wirksamkeit zu erreichen und um Trubpartikel zu beseitigen, wird die für Claristar™ selektionierte Mannoproteinfraktion mit hohem TSI gereinigt und anschließend in ihrem natürlichen Hydratzustand belassen.

### Anwendung & Eigenschaften

- Claristar™ ermöglicht die Stabilisierung von Kaliumtartrat in Weiß- und Roséweinen.
- Claristar kann die Ausfällung von Calciumtartrat nicht verhindern.
- Claristar™ entspricht den allgemeinen Bestimmungen der OIV und der EU.
- Claristar™ hat keinen negativen Einfluss auf das organoleptische Weinprofil: Farbe, Aroma, Frucht, usw. Werden nicht verändert.
- Claristar™ löst sich schnell und vollständig im Wein auf.
- Claristar™ verändert den natürlichen Säuregehalt des Weines nicht.
- Claristar™ enthält Sulfite (100ml/hl Claristar™ ergeben 1,5 mg/l SO<sub>2</sub> im Wein).

### Dosierung

- Die empfohlene Dosierung beträgt 100 ml/hl.
- Bei sehr instabilen Weinen muss eventuell die Dosage von Claristar™ erhöht werden (siehe Gebrauchsanweisung).

### Gebrauchshinweise

- Vor der Abfüllung dem Wein mit einer guten Homogenisierung zudosieren.
- Kann vor oder nach der letzten Filtration zugesetzt werden (siehe Gebrauchsanweisung).
- Die Zugabe kann mit Hilfe einer Dosierungspumpe vorgenommen werden.

### Verpackung & Lagerung

- Kühl und trocken lagern (< 10° C).
- Geöffnete Verpackungen müssen im Kühlschrank gelagert und innerhalb 15 Tage aufgebraucht werden.
- Claristar™ kann eingefroren werden. Einmal aufgetaut darf das Produkt nicht wieder eingefroren werden.
- Ungeöffnet ist das Produkt 18 Monate ab Produktionsdatum haltbar.
- Claristar™ ist in 2,5 und 20 Liter-Behältern erhältlich. Größere Verpackungseinheiten sind auf Anfrage erhältlich. Bitte wenden sie sich an ihren Händler.



# Gebrauchsanweisung für Claristar™

## 1. Weinbereitung

Die Weine müssen eiweißstabil sein. Schönungen, Abstich von der Hefe, Füllverschnitte, sowie Filtration durch Anschwemm- oder Drehfilter (Kieselgur, Perlite und Zellulosefaser) müssen vor der Zugabe von Claristar™ durchgeführt werden

## 2. Beurteilung der Weininstabilität für die Bestimmung der Claristar™-Dosage

Einen der Tests wählen, um den Instabilitätsgrad des unstabilierten Weins zu messen und die 100 ml/hl-Dosis Claristar™ bestätigen. Bei zu hoher Instabilität muss die Wirksamkeit der Dosierungen über 100 ml/hl Claristar™ mit einem Test bei -4° C überprüft werden.

Wahl von einem Test vor der Claristar™-Zugabe	Stabilitätstest bei -4° C Dauer 6 Tage	≥ 3 Tage	≤ 2Tage
	Mini-Kontakt	≤ 135 ΔμS	≥ 136 ΔμS
	Sättigungstemperatur	≤ 21,5° C	≥ 21,6° C
	Instabilitätsgrad der Weinsäure	≤ 20 %	> 20 %

Empfohlene Dosage :  
100 ml/hl.

Geringe bis  
mittlere Instabilität

Hohe bis sehr  
hohe Instabilität

Die Dosagemenge wird durch eine Beurteilung der Instabilität von zwei Proben bestimmt, denen 125 und 150ml/hl Claristar™ zugesetzt wurde (Kältestabilitätstest bei - 4° C/ 6 Tage). Sollten sich Kristalle bilden, so empfiehlt DSM die alleinige Anwendung von Claristar™ als Stabilisierungsmethode nicht.

## 3. Der Vorteil von Claristar™

Claristar™ wirkt wie ein Hemmstoff gegen die Keimbildung, verhindert aber nicht das Kristallwachstum. Um die Partikel und Kristallkeime zu entfernen, muss der Wein durch einen Filter mit einer Porengröße von mindestens 1.2 μm filtert werden.

Claristar™ verstopft die Filter nicht und verändert weder die Fluxrate noch die Filterstandzeit.

Eine gute Homogenisierung von Claristar zum Wein muss erfolgt werden.

### ■ Zugabe vor der letzten Filtration.

Claristar™ kann vor einer Filtration mit Schichten –außer bei 100 % Zellulosefilterschichten-, Cross-flow- und Membran-Filtern- zugesetzt werden.

### ■ Zugabe nach der Filtration.

Sollten Anschwemmfilter verwendet werden (Kieselgur, Perlite und Zellulosefaser), so darf Claristar™ erst nach der Filtration hinzugefügt werden.

## 4. Kontrolle der Weinstabilität

Die Weinstein-Stabilität des Weins nach Zugabe von Claristar™ kann leicht mit einem Kälte-Stabilitätstest bei -4° C gemessen werden. Wird nach 6 Tagen kein Auftreten von Kristallen festgestellt, so gilt der Wein als stabil.

**Stattdessen wird folgendes Verfahren vorgeschlagen, auch um**

**organoleptische Verluste durch Abkühlung der gesamten Weinmenge zu vermeiden:**

- Stabilisierung eines Teils des Weins durch Abkühlung.
- Rückverschnitt des mit Kälte behandelten und des unbehandelten Weins.
- Durchführen eines Kälte-Stabilitätstest (- 4° C / 6 Tage) mit einer Kontrolle ohne Claristar™ und zwei Proben mit einer Dosage von 100 ml/hl und 125 ml/hl Claristar™. Mit diesem Test kann bestimmt werden, mit welcher Dosage die Kaliumhydrogentartrat-Stabilität des Weins erzielt werden kann.

**Ein detaillierter Bericht ist bei Ihrem Händler oder unter [www.claristar.com](http://www.claristar.com) verfügbar.**

DSM Food Specialties

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

TRN 27235314

Info.wine-Ingredients@dsm.com

[www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com) / [www.claristar.com](http://www.claristar.com)

Unlimited. **DSM**