



# Claristar™

## La soluzione naturale per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati.

### *Mannoproteine con alto indice di stabilità dei tartrati.*

Oltre un secolo di esperienza nella tecnologia dei lieviti e nella commercializzazione di coadiuvanti enologici hanno permesso alla DSM di sviluppare un prodotto facilmente utilizzabile per impedire la cristallizzazione di bitartrato di potassio.

Claristar™ è una soluzione di mannoproteine estratte da lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

Le mannoproteine sono una grande famiglia di molecole dotate di con diversa i tipi di attività e di livelli di stabilità nel vino. DSM ha messo a punto e ha brevettato una tecnologia di estrazione e di separazione delle mannoproteine che permette di isolare quelle con il maggiore indice di stabilità tartarica (IST).

Le mannoproteine Claristar™ con elevato IST sono purificate per rimuovere tutti i residui che potrebbero provocare creare un intorbido e al fine di mantenere il loro naturale stato di idratazione, con conseguente maggiore efficienza per avere un'efficienza superiore.

### Applicazioni e proprietà

- Claristar™ permette è usato per la stabilizzazione di bitartrato di potassio nei vini bianchi e rosati.
- Claristar™ non impedisce la precipitazione dei cristalli di tartrato di calcio
- Claristar™ è conforme alle regolamentazioni dell'UE e dell'OIV.
- Claristar™ non altera il profilo organolettico del vino: colore, aroma, limpidezza torbidità...
- Claristar™ è perfettamente miscibile e solubile nel vino.
- Claristar™ non altera conserva l'acidità naturale del vino.
- Claristar™ contiene solfiti (100 ml/hl di Claristar™ apportano al vino 1,5 mg/l die SO<sub>2</sub>).

### Dosaggio

- Si raccomanda un dosaggio dia 100 ml/hl.
- I vini molto instabili potrebbero richiedere un dosaggio superiore (cf protocollo di utilizzo).

### Modalità d'uso

- Aggiungere direttamente al vino prima dell'imbottigliamento con una buona omogeneizzazione.
- Può essere aggiunto prima o dopo la filtrazione finale. (cf protocollo di utilizzo).
- L'aggiunta può essere realizzata in continuo per mezzo di una pompa dosatrice.

### Confezionamento e conservazione

- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto (<10° C).
- Ogni confezione aperta deve essere conservata in frigorifero ed utilizzata in 15 giorni.
- Claristar™ può essere congelato; un prodotto scongelato non deve essere ricongelato.
- La durata di conservazione del prodotto nella confezione sigillata è di 18 mesi.
- Claristar™ è disponibile in confezioni da 2,5 l e da 20 l. Confezioni più grandi sono disponibili su richiesta, contattare il proprio distributore.



# Protocollo di utilizzo di Claristar™

## 1. Preparazione del vino

Sono da effettuare prima dell'aggiunta di Claristar™ le operazioni di stabilizzazione proteica, chiarifica, travaso ed assemblaggio come pure le eventuali filtrazioni di chiarifica su filtri ad alluvionaggio, filtri pressa o rotativi che utilizzano coadiuvanti di filtrazione (diatomee/Kieselguhr, perlitici e fibre di cellulosa)

## 2. Valutazione dell'instabilità iniziale del vino per determinare la dose di Claristar™ da utilizzare

Scegliere una delle quattro prove per determinare il livello di instabilità del vino non stabilizzato per convalidare la dose di 100 ml/hl di Claristar™. Se l'instabilità è molto alta, occorre verificare, con il test a -4° C, l'efficacia di Claristar™ in quantità superiori a 100 ml/hl.

Scelta di 1 prova prima dell'aggiunta di Claristar™	Prova di sosta a -4° C per 6 giorni	≥ 3 giorni	≤ 2 giorni
	Mini contatto	≤ 135 ΔμS	≥ 136 ΔμS
	Temperatura di saturazione	≤ 21,5° C	≥ 21,6° C
	Grado d'instabilità tartarica	≤ 20 %	> 20 %

È raccomandata una quantità di 100 ml/hl.

Instabilità da ridotta a media

Instabilità da forte a molto forte

La dose di utilizzo sarà determinata dalla valutazione dell'instabilità (prova di sosta a freddo, - 4° C per 6 giorni) dei campioni di vino con aggiunte di Claristar™ in dosi di 125 e di 150 ml/hl. Se appaiono i cristalli, allo stato attuale delle conoscenze, DSM non raccomanda l'utilizzo di Claristar™ come unico metodo di stabilizzazione (cf. protocollo qui di seguito).

## 3. Aggiunta di Claristar™

Claristar™ agisce come inibitore di nucleazione ma non impedisce la crescita dei cristalli.

Per eliminare le particelle e i nuclei di cristalli, i vini devono essere filtrati con una porosità minima di 1,2 μm.

Claristar™ non è colmatante né modifica i flussi di filtrazione o la durata di vita dei mezzi filtranti. Un'omogeneizzazione perfetta di Claristar al vino deve essere realizzata.

### ■ Aggiunta prima della filtrazione finale.

Claristar™ può essere aggiunto prima della filtrazione su filtri a piastre e lenticolari no cellulosa al 100%, su filtri tangenziali o a membrane.

### ■ Aggiunta dopo la filtrazione.

Claristar™ deve essere aggiunto dopo la filtrazione se vengono usati filtri ad alluvionaggio, filtri pressa o rotativi che utilizzano coadiuvanti di filtrazione (diatomee/Kieselguhr, perlitici e fibre di cellulosa).

## 4. Controllo della stabilità del vino

La stabilità tartarica del vino dopo l'aggiunta di Claristar™ può essere facilmente monitorata con la prova di sosta a freddo (- 4° C/6 giorni). In assenza di comparsa di cristalli, il vino è da considerarsi stabile.

### **Protocollo consigliato per ridurre al minimo le perdite organolettiche dovute ad un passaggio a freddo della totalità del vino:**

- stabilizzare una parte del vino per passaggio a freddo.
- assemblare il vino trattato a freddo e il vino non trattato.
- realizzare la prova di sosta a freddo (- 4° C/6 giorni) su dei campioni di vino così ottenuto con l'aggiunta di 100 ml/hl e di 125 ml/hl di Claristar™. Questa prova permetterà di determinare se la stabilità tartarica di questo nuovo vino potrà essere raggiunta e la quantità di Claristar™ da utilizzare.

È disponibile presso il vostro distributore, o sul sito [www.claristar.com](http://www.claristar.com), un protocollo dettagliato per l'utilizzo.

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**