



# Claristar™

## Solução natural para estabilizar a formação do tartaratos dos vinhos brancos e rosés

### *Manoproteínas com alto Índice de estabilização do tartarato.*

*Beneficiando de mais de um século de experiência em tecnologia de leveduras e de ingredientes de vinificação, a DSM desenvolveu um produto de uso fácil para prevenir a cristalização de bitartarato de potássio.*

*Claristar™ é uma solução manoproteica extraída da levedura *Saccharomyces cerevisiae*. As manoproteínas são uma vasta família de moléculas cujas propriedades e níveis de estabilização no vinho variam.*

*A DSM desenvolveu e patenteou uma tecnologia de extracção e de separação das manoproteínas que permite isolar aquelas cujo índice de Estabilidade Tartárica (TSI) é o mais elevado.*

*Para melhorar a sua eficácia e eliminar os componentes responsáveis pela formação de depósitos turvos, a fracção de manoproteína de TSI elevado seleccionada para a Claristar™ é purificada e, em seguida conservada no seu estado de hidratação natural.*



### **Aplicação e propriedades**

■ Claristar™ permite estabilizar a formação do bitartarato de potássio em vinhos brancos e rosés.

■ Claristar™ não impede as precipitações tartrate de cálcio.

■ Claristar™ é conforme às normas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho e da União Europeia. A sua acção estabilizadora do tartarato ultrapassa amplamente as exigências do Códice da Organização Internacional da Vinha e do Vinho.

■ Claristar™ não altera o perfil organoléptico do vinho: cor, aroma, turbidez, etc.

■ Claristar™ preserva a acidez natural do vinho.

■ Claristar™ contém sulfitos (100 ml/hl de Claristar™ fornece 1,5 mg/l de SO<sub>2</sub> ao vinho).

### **Dosagem**

■ A dose recomendada é de 100 ml/hl.

■ Os vinhos muito instáveis podem necessitar de uma dosagem superior (Consultar protocolo de utilização).

### **Modo de uso**

■ Adicionar directamente ao vinho antes de engarrafar com uma boa homogeneização.

■ Pode ser adicionada antes ou depois da filtração final. (Consultar protocolo de utilização).

■ A adição pode ser efectuada de forma contínua com a ajuda de uma bomba doseadora.

### **Acondicionamento e conservação**

■ Conservar num lugar fresco e seco (< 10° C).

■ Entre duas utilizações, qualquer embalagem aberta deve ser conservada no frigorífico e utilizada em 15 dias.

■ Claristar™ pode ser congelado, uma vez descongelado não deve voltar a ser congelado.

■ O tempo de conservação do produto na embalagem selada é de 18 meses.

■ Claristar™ está disponível em embalagens de 2,5 e 20 litros. Mais informações sobre o acondicionamento serão disponibilizadas quando solicitadas, contacte o seu distribuidor.

# Protocolo de utilização de Claristar™

## 1. Preparação do vinho

As operações de estabilização proteica, colagem, trasfega e preparação de lotes assim como eventuais filtrações por filtros de terras, filtros de vácuo ou filtros rotativos utilizando adjuvantes de filtração (diatomáceas/kieselguhr, perlitas e fibras de celulose) devem ser efectuadas antes da adição de Claristar™.

## 2. Avaliação da instabilidade inicial do vinho para a determinação da dose de utilização de Claristar™

Escolher um dos quatro testes para determinar o nível de instabilidade do vinho não estabilizado e confirmar a dose de 100 ml/hl de Claristar™. A instabilidade elevada exija a validação, fazendo um ensaio tem -4° C, da eficácia de Claristar™ para as doses superiores a 100 ml/hl.

Escolha do teste antes de adição de Claristar™	Teste de estabilização a -4° C durante 6 dias	≥ 3 dias	≤ 2 dias
	Minicontacto	≤ 135 ΔμS	≥ 136 ΔμS
	Temperatura de saturação	≤ 21,5° C	≥ 21,6° C
	Grau de instabilidade tartárica	≤ 20 %	> 20 %

A dose recomendada é de 100 ml/hl.

Instabilidade inferior à média

Instabilidade forte a muito forte

A dose de utilização será determinada através da avaliação da instabilidade (teste de estabilização pelo frio, -4° C / 6 dias) das amostras de vinho ao qual foi adicionado Claristar™ à razão de 125 e 150 ml/hl. Se os cristais aparecerem, com os conhecimentos actuais, a DSM não recomenda a utilização de Claristar™ como método único de estabilização (ver o protocolo abaixo).

## 3. Adição de Claristar™

Claristar™ actua como inibidor de nucleação, mas não impede o crescimento dos cristais. Com o objectivo de eliminar as partículas e núcleo de cristais, os vinhos devem ser passados por filtros que apresentem uma porosidade mínima de 1.2 μm. Claristar™ não é colmatante e não modifica nem os défices de filtração nem a duração de vida dos meios filtrantes. Uma perfeita homogeneização de Claristar ao vinho deve ser realizada.

### ■ Adicionar antes da filtração final.

Claristar™ pode ser adicionado antes da filtração com filtros de placas e filtros de lentilhas não celulósicos à 100 %, filtros tangenciais e filtros por membranas.

### ■ Adicionar após a filtração.

Claristar™ deve ser adicionado após a filtração no caso de a utilização de filtros de terras, filtros de vácuo ou filtros rotativos utilizando adjuvantes de filtração (diatomáceas/kieselguhr, perlites e fibras de celulose).

## 4. Controlo da estabilidade do vinho

A estabilidade tartárica do vinho após adição de Claristar™ pode ser facilmente medida através do teste de esta bilização pelo frio (-4° C / 6 dias). Na ausência do aparecimento de cristais, o vinho é considerado estável.

### Protocolo aconselhado para minimizar as perdas organolépticas devido à passagem pelo frio da totalidade do vinho:

- Estabilizar uma parte do vinho através da passagem pelo frio.
- Juntar o vinho tratado com frio e o vinho não tratado.
- Realizar o teste de estabilização pelo frio (-4° C / 6 dias) em amostras de vinho tratado com a adição de 100 ml/hl e 125 ml/hl de Claristar™. Este teste permitirá determinar se a estabilidade tartárica deste novo vinho pode ser obtida, assim como a dose de Claristar™ a utilizar.

Pode obter um protocolo detalhado dirigindo-se ao seu distribuidor ou em [www.claristar.com](http://www.claristar.com)

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**