



# Claristar™

## La solución natural para la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados.

### *Manoproteínas con un alto índice de estabilidad tartárica.*

*Con más de un siglo de experiencia en la tecnología de levaduras e ingredientes del vino, DSM ha desarrollado un producto de fácil uso para prevenir la cristalización de bitartrato de potasio. Claristar™ es una solución de manoproteínas extraída de la levadura Saccharomyces cerevisiae. Las manoproteínas forman una amplia familia de moléculas con diferentes tipos de actividad y varios niveles de estabilidad en el vino.*

*DSM ha desarrollado y patentado una tecnología de extracción y de separación de las manoproteínas que permite aislar aquellas que presentan el Índice de Estabilidad Tartárico (TSI) más elevado.*

*Las manoproteínas Claristar™ con alto TSI son purificadas para eliminar todos los compuestos que producen sedimento y son mantenidas en su estado natural de hidratación para mejorar su eficacia.*

### **Aplicación y propiedades**

- Claristar™ es utilizado para la estabilización del bitartrato de potasio de vinos blancos y rosados.
- Claristar™ no impide las precipitaciones de tartrato de calcio.
- Claristar™ cumple con las normas OIV y UE.
- Claristar™ no altera el perfil organoléptico del vino: color, aroma, turbidez, etc.
- Claristar™ es completamente miscible y soluble en el vino.
- Claristar™ preserva la acidez natural del vino.
- Claristar™ contiene sulfitos (100 ml/hl de Claristar™ aporta 1,5 mg/l de SO<sub>2</sub> al vino).

### **Dosificación**

- La dosis recomendada es de 100 ml/hl.
- Los vinos muy inestables podrían necesitar una dosis superior (véase Protocolo de uso).

### **Modo de empleo**

- Añada directamente al vino antes del embotellado con una buena homogeneización.
- Puede ser añadido antes o después de la filtración final. (véase Protocolo de uso).
- La adición puede ser realizada en continuo mediante una bomba dosificadora.

### **Conservación y presentación**

- Consérvese en un lugar fresco y seco (< 10° C).
- Los envases abiertos pueden ser conservados refrigerados y utilizados en 15 días.
- Claristar puede ser congelado, el producto descongelado no se puede volver a congelar.
- La duración de la conservación del producto en su envase precintado es de 18 meses.
- Claristar™ existe en bolsas de 2,5 y 20 litros. Existen a disposición, previa petición, envases de mayor capacidad, póngase en contacto con su distribuidor.



# Protocolo de uso de Claristar™

## 1. Preparación del vino

Las operaciones de estabilización proteica, encolado, trasiego y assemblage así como las posibles filtraciones clarificantes sobre filtros de aluvionaje, filtros prensa o filtros rotativos que utilizan coadyuvantes de filtración (diatomeas/kieselguhr, perlitas y fibras de celulosa), deberán ser efectuadas antes de la adición de Claristar™.

## 2. Evaluación de la inestabilidad inicial del vino para definir la dosis de aplicación de Claristar™

Elegir una de las cuatro pruebas para determinar el nivel de inestabilidad del vino y confirmar la dosis de 100 ml/hl de Claristar™. Una inestabilidad alta necesita la validación, haciendo una prueba a - 4° C, de la eficacia de Claristar™ a dosis superiores a 100 ml/hl.

Elección de la prueba antes de la adición de Claristar™	Prueba de estabilidad a -4° C durante 6 días	≥ 3 días	≤ 2 días
	Mini contacto	≤ 135 ΔμS	≥ 136 ΔμS
	Temperatura de saturación	≤ 21,5° C	≥ 21,6° C
	Grado de inestabilidad tartárica	≤ 20 %	> 20 %

La dosis recomendada es de 100 ml/hl.

**Inestabilidad de baja a media**

**Inestabilidad de fuerte a muy fuerte**

La dosis de empleo será determinada por evaluación de la inestabilidad (prueba de estabilidad al frío, - 4° C / 6 días) de muestras de vino adicionado con Claristar™ a razón de 125 y 150 ml/hl. Si aparecen cristales, en el estado actual de nuestros conocimientos, DSM recomienda no utilizar Claristar™ como único método de estabilización (véase el protocolo de más abajo).

## 3. Aporte de Claristar™

Claristar™ actúa como inhibidor de la nucleación pero no impide el crecimiento de los cristales. Con el fin de eliminar las partículas y núcleos de cristales, los vinos deberán ser filtrados utilizando filtros con una porosidad mínima de 1.2 μm.

Claristar™ no es colmatante y no modifica ni los flujos de filtración ni la vida media de los medios filtrantes. Una perfecta homogeneización de Claristar™ al vino debe realizarse.

### ■ Adición antes de la filtración final.

Claristar™ puede ser adicionado antes de la filtración con filtros de placas y filtros lenticulares no celulosa al 100%, filtros tangenciales y filtros de membrana.

### ■ Adición después de la filtración.

Claristar™ debe ser adicionado después de la filtración en los casos en que se utilicen filtros de aluvionaje, filtros prensa o filtros rotativos que emplean coadyuvantes de filtración (diatomeas/kieselguhr, perlitas y fibras de celulosa).

## 4. Control de la estabilidad del vino

La estabilidad tartárica del vino tras la adición de Claristar™ puede ser fácilmente determinada mediante la prueba de estabilidad al frío (- 4° C / 6 días). Si no aparecen cristales, el vino es considerado estable.

### **Protocolo aconsejado para minimizar las pérdidas organolépticas causadas por el tratamiento por frío de toda la masa de vino:**

- Estabilizar una parte del vino con el tratamiento por frío.
- Volver a mezclar el vino tratado por frío y el vino no tratado.
- Realizar la prueba de estabilidad al frío (- 4° C / 6 días) de muestras del vino obtenido adicionadas con 100 ml/hl y 125 ml/hl de Claristar™. Esta prueba permitirá determinar si se puede alcanzar la estabilidad tartárica de este nuevo vino así como la dosis de Claristar™ a utilizar.

**Puede conseguir un protocolo detallado dirigiéndose a su distribuidor o en [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**