



## La soluzione naturale per la stabilizzazione dei tartrati

### *Mannoproteine con alto indice di stabilità del tartrato.*

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

*Claristar™ è una soluzione di mannoproteine estratte da lievito (*Saccharomyces cerevisiae*). Le mannoproteine sono una grande famiglia di molecole con diversi tipi di attività e di livelli di stabilità nel vino. La tecnologia brevettata dalla DSM Food Specialties permette l'estrazione ed il frazionamento delle mannoproteine per isolare quelle con il maggiore indice di stabilità dei tartrati (IST).*

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

### **Applicazioni e proprietà**

- Claristar™ è usato per la stabilizzazione dei tartrati nei vini bianchi e rosati.
- Claristar™ è conforme alle regolamentazioni dell'UE e dell'OIV. La sua attività nella stabilizzazione dei tartrati supera brillantemente i requisiti del Codex dell'OIV.
- Claristar™ non altera il profilo organolettico del vino: colore, aroma, torbidità...
- Claristar™ è perfettamente miscibile e solubile nel vino.
- Claristar™ conserva l'acidità naturale del vino.
- Claristar™ contiene solfiti.

### **Dosaggio**

- Si raccomanda un dosaggio da 100 a 125 ml/hl.
- I vini molto instabili possono necessitare di un trattamento supplementare.

### **Modalità d'uso**

- Aggiungere direttamente nel vino dopo l'ultima filtrazione.
- Può essere prima o dopo la filtrazione.
- I sacchetti aperti dovrebbero essere mantenuti refrigerati (temperatura inferiore a 6 °C) e utilizzati entro una settimana.

### **Verifica della stabilità dei tartrati**

La stabilità del tartrato nel vino dopo l'aggiunta di Claristar™ può essere controllata con una semplice conservazione a freddo. Il vino viene riposto a -4 °C per 6 giorni; se nessun cristallo si forma, il vino può essere considerato stabile.

*AVVERTIMENTO: le prove basate sulla misura della conducibilità dopo l'aggiunta di cremor tartaro potrebbero dare un'errata risposta negativa. Claristar® impedisce la formazione dei cristalli di tartrato ma non blocca la crescita dei cristalli.*

### **Confezionamento e conservazione**

- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.
- la durata massima del prodotto conservato nell'imballo originale ben chiuso è di 12 mesi.