

Protocole détaillé d'utilisation de Claristar™ pour la stabilisation tartrique (bitartrate de potassium) d'un vin blanc ou rosé

Préparation du vin

Les opérations de stabilisation protéique, collage, soutirage et d'assemblage ainsi que les éventuelles filtrations clarifiantes sur filtres à alluvionnage, filtres presse ou filtres rotatifs utilisant des adjuvants de filtration (diatomées/kieselguhr, perlites et fibres de cellulose), doivent être effectuées avant addition de Claristar.

Détermination de la dose de Claristar

4 tests sont réalisables avant l'ajout de Claristar pour déterminer l'instabilité du vin : DIT, mini contact, test à -4°C, Température de saturation Tsat.

A quelle méthode de mesure d'instabilité tartrique avez-vous accès ?

Test à -4°C

Objectifs	Actions	
J0 – sélectionner des vins à stabiliser	Préparer des échantillons ⁽¹⁾ de vin à stabiliser 100, 125, 150 ml/hl de Claristar et un échantillon Témoin sans Claristar	Placer les 4 échantillons à -4°C
J+2 – valider si le vin peut être stabilisé avec 100ml/hl de Claristar	Observation du Témoin Observer la présence ou non de cristaux dans l'échantillon témoin sans Claristar	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Absence de cristaux dans l'échantillon Témoin</u> : le vin peut être stabilisé par Claristar à 100ml/hl.⁽²⁾ ○ <u>Présence de cristaux dans l'échantillon Témoin</u> : le vin est très instable, la dose (> 100ml/hl) sera déterminée par l'observation à J+6.
J+6 – déterminer la dose pour les vins les plus instables	Observation des Echantillons Claristar Observer la présence ou non de cristaux dans les échantillons contenant 125 et 150 ml/hl de Claristar et déterminer la dose de Claristar efficace, c'est-à-dire la dose pour laquelle l'échantillon ne présente pas cristaux ⁽³⁾ .	

⁽¹⁾ Echantillons de vin

Volume de vin minimum 100ml
Volume de vin 75cl

ajout de 100µl de Claristar pour la dose de 100ml/hl
ajout de 750µl de Claristar pour la dose de 100ml/hl

⁽²⁾ *Remarque : Une observation de l'échantillon de vin après 6 jours à -4°C confirmera la dose de 100ml/hl.*

Tsat ou DIT ou Minicontact

Tests avant ajout de Claristar - J0	Valeurs seuils	
Mini Contact	≤ 135 ΔS	≥ 136 ΔS
Température de saturation	≤ 21.5 °C	≥ 21.6 °C
Degré d'instabilité tartrique	≤ 20%	> 20 %
	Instabilité définie faible à moyenne	Instabilité définie forte à très forte
	Stabilisation possible avec Claristar. Dose recommandée : 100ml/hl	Seul le test à -4°C d'échantillons de vin contenant Claristar permettra de valider la dose optimale > 100ml/hl pour stabiliser le vin. ⁽³⁾

Addition de Claristar

Afin d'éliminer les particules et nuclei de cristaux, les vins doivent être passés sur filtres présentant une porosité minimale de 1.2 µm. L'addition doit être homogène.

Ajout avant filtration finale

Claristar peut être ajouté avant filtration sur filtres à plaques et filtres lenticulaires non cellulosiques à 100%, sur filtres tangentiels et filtres membranes.

Ajout après filtration

Claristar doit être ajouté après filtration dans le cas de l'utilisation de filtres à alluvionnage, filtres presse ou filtres rotatifs utilisant des adjuvants de filtration (diatomées/kieselguhr, perlites et fibres de cellulose).

Recommandations particulières

Consultez la liste des pratiques œnologiques et traitements compatibles avec Claristar.

Remarque : Claristar ne peut pas être ajouté sur vin traité au carbonate de calcium CaCO₃. Un délai de 15 jours après une désacidification au carbonate de potassium KHCO₃ ou une acidification doit être respecté avant l'addition de Claristar.

Essais d'application – contact DSM en accompagnement

L'application de Claristar dans certains types de vinification nécessite encore des validations et un partenariat avec DSM est nécessaire : les vins effervescents, les vins mutés (alcool < 16%vol.) et autres vinifications particulières.

Contrôle de la stabilité

Seul le test à -4°C permet de mesurer la stabilité tartrique acquise avec Claristar.

Les résultats de tout autre test de mesure de stabilité tartrique ne sont pas corrélables avec les données Claristar.

⁽³⁾ Si des cristaux apparaissent après 6 jours même avec 150 ml/hl de Claristar : le vin testé est extrêmement instable. Dans l'état actuel de nos connaissances, nous ne recommandons pas l'utilisation systématique de Claristar dans des vins présentant une très forte instabilité.