

## Ausführlicher Bericht über den Einsatz von Claristar™ zur Weinstein-Stabilisierung (Kaliumhydrogentartrat) von Weiß- und Roséwein

### Weinvorbereitung

Die Weine müssen eiweißstabil sein. Schönungen, Abstich von der Hefe, Füllverschnitte, sowie Filtration durch Anschwemm- oder Drehfilter (Kieselgur, Perlite und Zellulosefaser) müssen vor der Zugabe von Claristar durchgeführt werden

### Bestimmung der Dosierung von Claristar

Zur Ermittlung der Weinstabilität werden vor der Zugabe von Claristar 4 Testmethoden durchgeführt: DIT, Minikontakt, Test bei -4°C, Sättigungstemperatur T<sub>sat</sub>.

### Welches Messverfahren der Weinstabilität steht zur Verfügung?

#### Lagertest bei -4°C

Ziele	Maßnahmen	
<b>Tag 0</b> – Auswählen des zu stabilisierenden Weins	Die Weinproben <sup>(1)</sup> mit 100, 125, 150 ml/hl Claristar und eine Kontrollprobe ohne Claristar aufbereiten	Die 4 Weinlagerung bei -4°C
<b>Tag 2</b> – Überprüfen, ob der Wein mit einer Dosierung von 100ml/hl Claristar stabilisiert werden kann	<b>Beobachtung der Kontroll</b> Beobachten, ob Kristalle im Kontrollwein vorhanden sind oder nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Abwesenheit von Kristallen</u> im Kontrollwein: der Wein kann mit einer 100ml/hl Dosierung Claristar behandelt werden.<sup>(2)</sup></li> <li>○ <u>Vorkommen von Kristallen</u> im Kontrollwein: der Wein ist sehr instabil, die genaue Dosierung wird durch das Ergebnis von Tag 6 bestimmt.<sup>(3)</sup></li> </ul>
<b>Tag 6</b> – Die Dosierung für die instabilsten Weine bestimmen	<b>Beobachtung den Weinproben mit Claristar</b> Beobachten, ob sich in den unterschiedlichen Proben mit Claristar bei 125 und 150 ml/hl Kristalle befinden oder nicht und die wirksamste Dosierung Claristar bestimmen, d. h., die Weinprobe mit der Dosierung, die keine Kristallbildung aufweist.**	

<sup>(1)</sup> Weinproben

Min. Weinvolumen von 100ml  
Weinvolumen von 75cl

Zugabe von 100µl Claristar für eine Dosierung auf 100ml/hl  
Zugabe von 750µl Claristar für eine Dosierung auf 100ml/hl

<sup>(2)</sup> *Anmerkung: Die Beobachtung der Weinprobe nach 6 Tagen an -4°C bestätigt die Dosis von 100ml/hl.*

### Tsat oder DIT oder Minikontakt

#### **Tests vor der Zugabe von Claristar - J0**

#### **Schwellwerte**

Minikontakt	≤ 135 ΔS	≥ 136 ΔS
Sättigungstemperatur Tsat	≤ 21.5 °C	≥ 21.6 °C
Grad der Tartrat-Instabilität DIT	≤ 20%	> 20 %
	Geringe bis mittlere Instabilität	Hohe bis sehr hohe Instabilität
	Mögliche Stabilisierung mit Claristar. Empfohlene Dosierung: 100ml/hl	Allein der Lagertest von Weinproben mit Claristar bei -4°C ermöglicht es, die optimale Dosierung > 100ml/hl von Claristar zur Weinstabilisierung zu bestimmen <sup>(3)</sup>

### **Der Vorteil von Claristar**

Um die Partikel und Kristallkeime zu entfernen, muss der Wein durch einen Filter mit einer Porengröße von mindestens 1.2 µm filtert werden. Es muss eine gute Homogenisierung zwischen Claristar und dem Wein erfolgt sein.

#### **Zugabe vor der letzten Filtration**

Claristar kann vor einer Filtration mit Schichten –außer bei 100% Zellulosefilterschichten-, Crossflow- und Membran-Filtern- zugesetzt werden.

#### **Zugabe nach der Filtration**

Sollten Anschwemmfilter verwendet werden (Kieselgur, Perlite und Zellulosefaser), so darf Claristar erst nach der Filtration hinzugefügt werden.

#### **Besondere Empfehlungen**

Lesen Sie in der Liste der önologischen Verfahren und mit Claristar kompatiblen Behandlungsmethoden nach.

Anmerkung: Claristar kann einem Wein, der mit Kalziumkarbonat CaCO<sub>3</sub> behandelt wurde nicht hinzugefügt werden. Für die Zugabe von Claristar muss eine Frist von 15 Tagen nach einer Entsäuerung mit Kaliumcarbonat KHCO<sub>3</sub> oder einer Säurebehandlung eingehalten werden.

#### **Anwendungstest –Kontaktperson von DSM zur Betreuung**

Es stehen noch Validierungen zur Verwendung von Claristar bei einigen Weinbereitungsverfahren aus und eine Zusammenarbeit mit DSM ist notwendig: Sekte, Weine, dessen Alkoholgärung unterbrochen wurde (Alkohol < 16%vol.), sowie weitere Weinbereitungen.

### **Kontrolle der Weinstabilität**

Die Weinstein-Stabilität des Weins nach Zugabe von Claristar kann leicht mit einem Kälte-Stabilitätstest bei -4°C gemessen werden. Die Ergebnisse anderer Messverfahren zur Weinstein-Stabilisierung können nicht in Korrelation mit den Claristar-Daten gebracht werden.

<sup>(3)</sup> Sollten sich bei einer Dosierung von 150 ml/hl Claristar nach 6 Tagen Kristalle bilden, gilt der getestete Wein als sehr instabil. Nach unserem derzeitigen Wissenstand raten wir zur Behandlung mit Claristar von sehr instabilen Weinen ab.