

## Protocollo dettagliato per l'utilizzo di Claristar™ nella stabilizzazione tartarica (bitartrato di potassio) di un vino bianco o rosato

### Determinazione della quantità di Claristar

Sono da effettuare prima dell'aggiunta di Claristar le operazioni di stabilizzazione proteica, chiarifica, travaso ed assemblaggio come pure le eventuali filtrazioni di chiarifica su filtri ad alluvionaggio, filtri pressa o rotativi che utilizzano coadiuvanti di filtrazione (diatomee/Kieselguhr, perliti e fibre di cellulosa).

### Preparazione del vino

Prima dell'aggiunta di Claristar, si possono eseguire 4 diverse prove per valutare la stabilità del vino: DIT, minicontatto, prova a -4°C, temperatura di saturazione Tsat.

### Quali metodi di valutazione della stabilità tartarica si possono utilizzare?

#### Prova a -4°C

Obiettivi	Azioni	
<b>Giorno 0</b> - scegliere i vini da stabilizzare	Preparare i campioni <sup>(1)</sup> di vino con delle aggiunte di 100, 125, 150 ml/hl di Claristar e una campione testimone senza Claristar.	Mettere i 4 campioni a -4°C
<b>Giorno 2</b> - verificare se il vino può essere stabilizzato con 100 ml/hl di Claristar	<b>Osservazione del Testimone</b> Osservare la presenza o meno di cristalli nel campione testimone (senza Claristar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <u>Assenza di cristalli nel campione testimone</u>: il vino può essere stabilizzato da Claristar con 100 ml/hl. <sup>(2)</sup></li> <li>o <u>Presenza di cristalli nel campione testimone</u>: il vino è molto instabile, la quantità sarà determinata dal osservazione a Giorno 6. <sup>(3)</sup></li> </ul>
<b>Giorno 6</b> - determinare la quantità per i vini maggiormente instabili	<b>Osservazione di Campioni di Claristar</b> Osservare la presenza o meno di cristalli nei campioni che contengono 125 e 150 ml/hl di Claristar. Determinare la quantità di Claristar necessaria, cioè la quantità di prodotto che è stato aggiunto al campione che non presenta cristalli **	

<sup>(1)</sup> Campioni di vino

Volume di vino minimo 100 ml

Volume di vino 75 cl

aggiunta di 100 µl di Claristar corrisponde a 100 ml/hl

aggiunta di 750 µl di Claristar corrisponde a 100 ml/hl

<sup>(2)</sup> *Nota : Un'osservazione del campione di vino dopo 6 giorni a -4°C confermerà la dose di 100ml/hl.*

**Tsat o DIT o Minicontatto**

**Prove prima  
dell'aggiunta di  
Claristar – Giorno 0**

**Valori di soglia**

Minicontatto	≤ 135 ΔS	≥ 136 ΔS
Temperatura di saturazione	≤ 21,5 °C	≥ 21,6 °C
Grado d'instabilità tartarica	≤ 20%	> 20%
	Instabilità definita da minima a media	Instabilità definita da forte a molto forte
	Stabilizzazione possibile con Claristar. Quantità raccomandata: 100 ml/hl	Solo dopo la prova a -4°C dei campioni di vino con Claristar, si potrà definire la quantità ottimale da aggiungere per stabilizzare il vino <sup>(3)</sup>

**Aggiunta di Claristar**

Per eliminare le particelle e i nuclei di cristalli, i vini devono essere filtrati con una porosità minima di 1,2 μm. Un'omogeneizzazione perfetta di Claristar al vino deve essere realizzata.

**Aggiunta prima della filtrazione finale.**

Claristar può essere aggiunto prima della filtrazione su filtri a piastre e lenticolari no cellulosa al 100%, su filtri tangenziali o a membrane.

**Aggiunta dopo la filtrazione.**

Claristar deve essere aggiunto dopo la filtrazione se vengono usati filtri ad alluvionaggio, filtri pressa o rotativi che utilizzano coadiuvanti di filtrazione (diatomee/Kieselguhr, perliti e fibre di cellulosa).

**Raccomandazioni particolari**

Consultate l'elenco delle pratiche enologiche e dei trattamenti compatibili con Claristar.

Osservazione: Claristar non può essere aggiunto su vino trattato con carbonato di calcio CaCO<sub>3</sub>. Un intervallo di 15 giorni dopo una disacidificazione con carbonato di potassio KHCO<sub>3</sub> o un'acidificazione deve essere osservato prima dell'aggiunta di Claristar.

**Prove d'applicazione – Supporto di uno specialista DSM**

Per alcuni tipi di vinificazione, l'utilizzo di Claristar richiede ancora delle convalide ed è necessario una collaborazione con i tecnici DSM ad esempio per i vini spumanti e frizzanti, i vini mutizzati (alcol < 16% vol.) ed alcune vinificazioni particolari.

**Controllo della stabilità**

Solo la prova a -4°C permette di misurare la stabilità tartarica acquisita con l'utilizzo di Claristar. I risultati di ogni altra prova di misura della stabilità tartarica non sono correlabili con i dati Claristar.

<sup>(3)</sup> Se i cristalli appaiono dopo 6 giorni anche con 150 ml/hl di Claristar: il vino sotto test è da considerarsi estremamente instabile. Allo stato attuale delle nostre conoscenze, non raccomandiamo l'utilizzo sistematico di Claristar nei vini che presentano una fortissima instabilità.