

Protocolo pormenorizado de utilização de Claristar™ para estabilização tartárica (bitartarato de potássio) de um vinho branco ou rosé

Preparação do vinho

As operações de estabilização proteica, colagem, trasfega e preparação de lotes, assim como, eventuais filtrações por filtros de terras, filtros de vácuo ou filtros rotativos utilizando adjuvantes de filtração (diatomáceas/kieselguhr, perlites e fibras de celulose) devem ser efectuadas antes da adição de Claristar.

Determinação da dose de Claristar

Antes de adicionar Claristar é possível realizar 4 testes para determinar a instabilidade do vinho: DIT, mini contacto, teste a -4°C, Temperatura de saturação Tsat.

A que método de medição de instabilidade tartárica tem acesso?

Teste a -4°C

Objectivos	Acções	
Dia 0 – seleccionar os vinhos para estabilizar	Preparar as amostras ⁽¹⁾ de vinho com 100, 125, 150 ml/hl de Claristar e uma amostra Testemunha sem Claristar	Colocar as 4 amostras a -4°C
Dia 2 – verificar se o vinho pode ser estabilizado com 100ml/hl de Claristar	Observação do testemunho Observar a presença ou ausência de cristais na amostra testemunha sem Claristar	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Ausência de cristais na amostra Testemunha</u>: o vinho pode ser estabilizado com Claristar a 100ml/hl. ⁽²⁾ ○ <u>Presença de cristais na amostra Testemunha</u>: o vinho está muito instável, a dose será determinada pelo observação de Dia 6.
Dia 6 – determinar a dose para os vinhos mais instáveis	Observação das amostras Claristar Observar a presença ou ausência de cristais nas amostras com Claristar e determinar a dose de Claristar eficaz, ou seja a dose para a qual a amostra não apresenta cristais. ⁽³⁾	

⁽¹⁾ Amostras de vinho

Volume de vinho mínimo 100ml
Volume de vinho 750 ml

adicionar 100µl de Claristar para a dose de 100ml/hl
adicionar 750 µl de Claristar para a dose de 100ml/hl

⁽²⁾ *Atenção: Uma observação da amostra de vinho após 6 dias à -4°C confirmará a dose de 100ml/hl.*

Tsat ou DIT ou Minicontacto

Testes efectuados antes da adição de Claristar - T0

Valores limite

Mini Contacto	$\leq 135 \Delta S$	$\geq 136 \Delta S$
Temperatura de saturação	$\leq 21.5 \text{ }^\circ\text{C}$	$\geq 21.6 \text{ }^\circ\text{C}$
Grau de instabilidade tartárica	$\leq 20\%$	$> 20 \%$
	Instabilidade definida - fraca a média	Instabilidade definida - forte a muito forte
	Estabilização possível com Claristar. Dose recomendada: 100ml/hl	Apenas o teste a -4°C efectuado às amostras de vinho com Claristar permitirá validar a dose óptima para estabilizar o vinho ⁽³⁾

Adição de Claristar

Com o objectivo de eliminar as partículas e núcleos de cristalização, os vinhos devem ser passados por filtros que apresentem uma porosidade mínima de 1.2 μm . Deve ser realizada uma homogeneização perfeita do Claristar no vinho.

Adicionar antes da filtração final

Claristar pode ser adicionado antes da filtração por filtros de placas e filtros de lentilhas não celulósicas a 100%, filtros tangenciais e filtros por membranas.

Adicionar após a filtração

Claristar deve ser adicionado após a filtração no caso de utilização de filtros de terras, filtros de vácuo ou filtros rotativos utilizando adjuvantes de filtração (diatomáceas/kieselguhr, perlites e fibras de celulose).

Recomendações particulares

Consultar a lista de práticas enológicas e tratamentos compatíveis com Claristar.

Atenção: Claristar não pode ser adicionado a um vinho previamente desacidificado com carbonato de cálcio CaCO_3 . Após uma desacidificação com carbonato de potássio KHCO_3 ou após uma acidificação, a adição de Claristar deverá ser realizada após um intervalo mínimo de 15 dias.

Ensaio de aplicação – monitorização da DSM

A aplicação de Claristar em determinados tipos de vinificação como por exemplo: os vinhos efervescentes, os vins fortificados (álcool $< 16\%$ vol.) e outras vinificações particulares, depende ainda de monitorização e de validação que pode ser obtida através de um protocolo de colaboração a realizar com a DSM.

Controlo da estabilidade do vinho

Apenas o teste efectuado a -4°C permite medir a estabilidade tartárica adquirida com Claristar.

Os resultados de qualquer outro teste de medição da estabilidade tartárica não se podem correlacionar com os dados obtidos com Claristar.

⁽³⁾ Se aparecerem cristais, após 6 dias, mesmo com 150 ml/hl de Claristar: o vinho testado é extremamente instável. Com os conhecimentos actuais, não recomendamos a utilização sistemática de Claristar em vinhos que apresentem uma instabilidade muito forte.