

Protocolo detallado de uso de Claristar™ para la estabilización tartárica (bitartrato de potasio) de un vino blanco o rosado

Preparación del vino

Las operaciones de estabilización proteica, encolado, trasiego y assemblage así como las posibles filtraciones clarificantes sobre filtros de aluvionaje, filtros prensa o filtros rotativos que utilizan coadyuvantes de filtración (diatomeas/kieselguhr, perlitas y fibras de celulosa), deberán ser efectuadas antes de la adición de Claristar.

Determinación de la dosis de Claristar

Existen 4 pruebas que se pueden realizar antes de la adición de Claristar para determinar la inestabilidad del vino: DIT, minicontacto, Prueba a -4°C, Temperatura de saturación Tsat.

¿De qué método dispone para medir la inestabilidad tartárica?

Prueba a -4°C

Objetivos	Acciones	
Día 0 – seleccionar los vinos a estabilizar	Preparar las muestras ⁽¹⁾ de vino con 100, 125, 150 ml/hl de Claristar y una muestra Testigo sin Claristar.	Colocar las 4 muestras a -4°C
Día 2 – evaluar si el vino puede ser estabilizado con 100ml/hl de Claristar	Observación del Testigo Observar la presencia o no de cristales en la muestra Testigo sin Claristar	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Ausencia de cristales en la muestra Testigo</u>: el vino puede ser estabilizado con Claristar con una dosis de 100ml/hl. ⁽²⁾ ○ <u>Presencia de cristales en la muestra Testigo</u>: el vino es muy inestable, la dosis será determinada en función de los resultados de Día 6.
Día 6 – determinar la dosis para los vinos más inestables	Observación de las Muestras Claristar Observar la presencia o no de cristales en las muestras que contienen 125 y 150 ml/hl de Claristar y determinar la dosis eficaz de Claristar, es decir la dosis con la que la muestra no presenta cristales ⁽³⁾	

⁽¹⁾ Muestras de vino

Volumen mínimo de vino 100ml
Volumen de vino 75cl

adición de 100µl de Claristar para la dosis de 100ml/hl
adición de 750µl de Claristar para la dosis de 100ml/hl

⁽²⁾ *Nota: Una observación visual de la muestra de vino después de 6 días a -4°C confirmará la dosis de 100ml/hl.*

Tsat o DIT o Minicontacto

Pruebas antes de la adición de Claristar – Día 0

Valores umbral

Mini Contacto	$\leq 135 \Delta S$	$\geq 136 \Delta S$
Temperatura de saturación Tsat	$\leq 21.5 \text{ }^\circ\text{C}$	$\geq 21.6 \text{ }^\circ\text{C}$
Grado de Inestabilidad Tartárica DIT	$\leq 20\%$	$> 20 \%$
	Inestabilidad definida de baja a media	Inestabilidad definida de fuerte a muy fuerte
	Es posible la estabilización con Claristar. Dosis recomendada : 100ml/hl	Sólo la prueba a -4°C de las muestras de vino que contienen Claristar permite validar la dosis óptima $> 100\text{ml/hl}$ para estabilizar el vino ⁽³⁾

Aporte de Claristar

Con el fin de eliminar las partículas y núcleos de cristales, los vinos deben ser filtrados utilizando filtros con una porosidad mínima de 1.2 μm . Hay que efectuar una perfecta homogeneización de Claristar en el vino

Adición antes de la filtración final.

Claristar puede ser adicionado antes de la filtración con filtros de placas y filtros lenticulares no celulosa al 100%, filtros tangenciales y filtros de membrana.

Adición después de la filtración.

Claristar debe ser adicionado después de la filtración en los casos en que se utilicen filtros de aluvionaje, filtros prensa o filtros rotativos que emplean coadyuvantes de filtración (diatomeas/kieselguhr, perlitas y fibras de celulosa).

Recomendaciones particulares

Consúltese la lista de prácticas enológicas y tratamientos compatibles con Claristar.

Nota: Claristar no puede ser adicionado a un vino tratado con carbonato de calcio CaCO_3 . Después de una desacidificación con carbonato de potasio KHCO_3 o de una acidificación será necesario esperar 15 días antes de la adición de Claristar.

Ensayos de aplicación – contacte con DSM para asesoramiento

La aplicación de Claristar a ciertos tipos de vinificación tiene que ser todavía validada y es necesario efectuarla con la colaboración de DSM: vinos efervescentes, vinos encabezados (alcohol $< 16\%$ vol.) y otras vinificaciones particulares.

Control de la estabilidad del vino

La prueba a -4°C permite medir la estabilidad tartárica adquirida con Claristar.

Los resultados de las demás pruebas de medición de la estabilidad tartárica no presentan correlación con los datos Claristar.

⁽³⁾ Si tras 6 días aparecen cristales incluso con 150 ml/hl de Claristar: el vino analizado es extremadamente inestable. Según el estado actual del conocimiento, se recomienda no utilizar Claristar de forma sistemática en los vinos que presentan una fuerte inestabilidad.