

Claristar®

Oenobrand, experto en aplicaciones enológicas de manoproteínas, ha desarrollado Claristar, una solución purificada de manoproteínas específicas extraídas de *Saccharomyces cerevisiae*. El proceso de extracción y separación patentado permite aislar, entre los diversos tipos de manoproteínas presentes naturalmente en la levadura y en los vinos, la fracción con el Índice de Estabilidad Tartárica (TSI) más elevado, lo que significa la mayor eficacia estabilizante.

98%

Presente en el mercado desde la vendimia 2007, Claristar es considerado por **el 98% de los usuarios*** como un producto de aplicación fácil, rápida, precisa y no traumática para los vinos**.

Tras la adición, Claristar actúa inhibiendo la nucleación y el crecimiento de los cristales de tartrato de potasio y permite la estabilización duradera de los vinos blancos, rosados y tintos***.

De origen natural, Claristar preserva y contribuye a la calidad sensorial de los vinos gracias a la acción positiva de las manoproteínas sobre el equilibrio coloidal.

92%

En presencia de Claristar, **el 92 % de los catadores observó*****:

- un buen mantenimiento de la acidez natural,
- una mayor expresión de los aromas,
- una sensación de volumen y redondez en boca,
- un mayor frescor aromático durante la conservación del vino

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Al ser totalmente miscible, Claristar es fácil de homogeneizar y por tanto se añade directamente al vino. Gracias al efecto estabilizador inmediato de Claristar, el tratamiento del vino puede ser efectuado inmediatamente antes del embotellado.

Para asegurar la eficacia de la estabilización con Claristar, es necesario realizar - y lo más cerca posible del embotellado - una prueba con el vino para evaluar su nivel de inestabilidad siguiendo el protocolo descrito en el dorso.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Claristar es una fracción específica, en forma líquida, de manoproteínas extraídas de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Claristar contiene sulfitos (100 ml/hl de Claristar aportan 1,5 mg/l de SO₂ al vino).

Envasado en bidones de 2,5 y 20 litros.

Consérvese en un lugar frío (<10°C).

Una vez abierto, utilícese antes de 15 días. Se puede congelar una sola vez.

ESTABILIZAR  MEJORAR

PROTOCOLO DE TRATAMIENTO CON CLARISTAR®

Preparación del vino



Filtración
de desbaste



CLARISTAR



Filtración final
Embotellado

PREPARACIÓN DEL VINO

Hay que efectuar la estabilización proteica y el ensamblado final antes del tratamiento con Claristar. Seleccionar vinos con más de 6 meses.

PRUEBA DE VALIDACIÓN

Claristar estabiliza vinos blancos, rosados y tintos cuyo nivel de inestabilidad ha sido evaluado. La muestra se toma tras la preparación del vino y lo más cerca posible del embotellado.

El método analítico que permite evaluar el nivel de inestabilidad de vino a ser estabilizado, la dosis de Claristar, así como validar su eficacia se describe en un artículo a su disposición o en la página web de Oenobrand www.oenobrand.com.

Claristar se agrega generalmente en vinos blancos y rosados en las dosis promedio observadas de 80 a 100 ml/hl y en vinos tintos de 70 a 90 ml/hl.

Póngase en contacto con nuestro personal y distribuidores para que le ayuden en la realización de esta prueba a través de laboratorios especializados.

CLARISTAR Y LA FILTRACIÓN

Gracias a sus propiedades, las fases de filtración y embotellado pueden ser realizadas inmediatamente después de la adición de Claristar.

Claristar se utiliza siempre después de los filtros que utilizan diatomeas y tierras filtrantes.

Claristar puede ser filtrado a través de membranas, placas filtrantes, filtros tangenciales y módulos lenticulares.

Una filtración óptima requiere una porosidad igual o inferior a 1, 2 µm.

Para el uso de Claristar en condiciones óptimas, su adición debe estar tan cerca como sea posible del embotellado.

¿CUÁNDO SE AÑADE CLARISTAR AL VINO?

Claristar se añade antes del embotellado. Es necesario realizar una buena homogeneización.

Se encuentra disponible, previa solicitud, una lista de compatibilidades con las prácticas enológicas.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR :

