

Claristar®

Oenobrand, expert en applications œnologiques de mannoprotéines, a développé Claristar, une solution purifiée de mannoprotéines spécifiques extraites de *Saccharomyces cerevisiae*. Le procédé breveté d'extraction et de séparation permet d'isoler parmi les nombreux types de mannoprotéines naturellement présentes dans la levure et dans les vins, la fraction ayant l'Indice de Stabilité Tartrique (TSI) le plus élevé donc la plus grande efficacité stabilisante.

98%

Présent sur le marché depuis le millésime 2007, Claristar est reconnu par **98% des utilisateurs*** comme étant d'application simple, rapide, précise et non traumatisante pour les vins.

Dès l'ajout, Claristar agit comme inhibiteur de nucléation et de croissance des cristaux de tartrate de potassium et permet une stabilisation durable des vins blancs, rosés et rouges**. D'origine naturelle, Claristar préserve et contribue à la qualité sensorielle des vins grâce à l'action positive des mannoprotéines sur l'équilibre colloïdal.

92%

En présence de Claristar, **92 % des dégustateurs observe*** :**

- une bonne préservation de l'acidité naturelle
- une plus grande expression des arômes
- une sensation de volume et de rondeur en bouche
- une meilleure fraîcheur aromatique durant la conservation du vin

PROPRIÉTÉS ET APPLICATION

Totalement miscible Claristar est facile à homogénéiser et est ajouté directement au vin. De par sa propriété stabilisante instantanée, le traitement du vin peut être effectué immédiatement avant l'embouteillage.

Pour assurer l'efficacité de la stabilisation à l'aide de Claristar, un test sur le vin - au plus proche de la mise en bouteille - est nécessaire pour évaluer le degré d'instabilité des vins. Un protocole au verso en décrit les étapes clés d'utilisation.

Claristar ne permet pas de stabiliser les vins vis-à-vis des précipitations de tartrate neutre de calcium.

COMPOSITION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Claristar est une fraction spécifique, de mannoprotéines extraites de la levure *Saccharomyces cerevisiae* et mise en solution. Claristar contient des sulfites (100 ml/hl de Claristar apporte 1,5 mg/l de SO₂ au vin).

Conditionné en bidons de 2,5 et 20 litres.

Conserver dans un endroit froid (<10°C).

Ouvert, à utiliser dans les 15 jours. Peut être congelé une fois.

STABILISEZ  AMÉLIOREZ

PROTOCOLE DE TRAITEMENT AVEC CLARISTAR®

Préparation du vin



Filtration
dégrossissante



CLARISTAR



Filtration finale
Embouteillage

PRÉPARATION DU VIN

La stabilisation protéique et l'assemblage final doivent être réalisés avant l'ajout de Claristar. Les vins ayant déjà passé minimum 6 mois en cave sont privilégiés.

MÉTHODE ANALYTIQUE POUR VALIDER L'UTILISATION DE CLARISTAR

Claristar stabilise les vins dont le niveau d'instabilité a été évalué préalablement. L'échantillon est prélevé après la préparation des vins et au plus proche possible de la mise en bouteille.

La méthode analytique permettant d'évaluer le niveau d'instabilité du vin à stabiliser, la dose de Claristar à ajouter ainsi que de valider son efficacité par analyse est décrite dans un article mis à votre disposition ou sur le site web d'Oenobrand www.oenobrand.com.

Claristar s'ajoute généralement dans les vins blancs et rosés à des doses moyennes constatées de 80 à 100 ml/hl et dans les vins rouges de 70 à 90 ml/hl.

Contactez nos équipes et distributeurs pour vous assister avec la réalisation de ce test via des laboratoires référents.

CLARISTAR ET LA FILTRATION

De par ses propriétés, les étapes de filtration et embouteillage peuvent être réalisées immédiatement après l'ajout de Claristar.

Il est recommandé d'utiliser Claristar après des filtres utilisant des diatomées et terres de filtration.

Claristar peut être filtré au travers de membranes, plaques filtrantes, filtre tangentiel et modules lenticulaires. Une filtration optimale prévoit une porosité égale ou inférieure à 1,2 µm.

Pour l'utilisation de Claristar dans des conditions optimales, son addition doit intervenir le plus proche possible de l'embouteillage.

QUAND CLARISTAR EST-IL AJOUTÉ AU VIN ?

Claristar est ajouté avant l'embouteillage. Une bonne homogénéisation doit être réalisée. Une liste des compatibilités avec les pratiques œnologiques est disponible sur demande.

OENOBRANDS 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

DISTRIBUTEUR :

