

Nota de prensa
25/01/2012

Montpellier, France. **Claristar: más que una estabilización tartárica, una mejora de los vinos blancos y rosados**

Oenobrand ha desarrollado Claristar, la fracción de manoproteínas de probada eficacia instantánea sobre la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados. 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 (encuesta realizada con unos 1200 lotes de vino tratados con Claristar).

Claristar es un producto con una elevada solubilidad que interacciona con los microcristales deteniendo su crecimiento y haciendo que mantengan un tamaño no visible. Claristar es la alternativa natural a las técnicas de estabilización exógenas y dañinas a la calidad de los vinos gracias a la acción positiva de las manoproteínas sobre el equilibrio coloidal.

Este método presente los beneficios adicionales y únicos de preservar el aroma, el color y la acidez natural del vino. Es lo que dicen los que lo utilizan, puesto que el 92 % de los catadores observó con respecto a los vinos estabilizados por frío, una mayor expresión de los aromas, una sensación de volumen y redondez en boca y también un mayor frescor aromático durante la conservación del vino.

La formulación en forma líquida facilita el efecto estabilizador instantáneo y permite efectuar la filtración final inmediatamente. El uso de Claristar permite reducir un promedio de 15 días el tiempo necesario para la estabilización tartárica.

Muchos enólogos de todo el mundo ya están sacando provecho de la utilización de Claristar y testimoniando su valor añadido. Este innovador ingrediente líquido es fácil de usar siguiendo simples recomendaciones de uso.

Esta es otra SOLUCIÓN AVANZADA PARA LA VINIFICACIÓN que le ofrece OENOBANDS.

Para más información sobre Claristar, póngase en contacto con Oenobrand a través de info@oenobrand.com.
Para más información sobre Oenobrand, nuestras soluciones, nuestras innovaciones o nuestras marcas visite nuestra página web, www.oenobrand.com, o en Facebook: www.facebook.com/Oenobrand.

- final del comunicado de prensa -

Nota para los Editores:

Oenobrand desarrolla y comercializa los productos enológicos de hoy y de mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a las aspiraciones y deseos de productores, distribuidores y consumidores. En un sector con un gran porvenir y en continua evolución Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food Specialties y Anchor BioTechnologies), ha desarrollado una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica sus esfuerzos a proponer soluciones concretas y poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus marcas: Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar y Rapidase en los cinco continentes a través de una red especializada.

La nueva página Web www.oenobrand.com incluye un servicio de prensa con comunicados de prensa descargables.
Muy pronto estará en varios idiomas.

Si interesa podemos proporcionar el correspondiente material fotográfico con calidad de impresión.
Estas figuras pueden ser utilizadas sin cargo alguno, pero indicando siempre la referencia, por ejemplo: por © Oenobrand.

Para más información ponerse en contacto con:

Ms Ira Imig

PR for Oenobrand

i.imig@trilobe.com

+ 33 (0)4 67 63 96 61