

Oenobrand - leader nella produzione di mannoproteine - ha sviluppato Claristar[®], una soluzione purificata di mannoproteine specifiche estratte da *Saccharomyces cerevisiae*. Il metodo brevettato d'estrazione e di separazione permette di isolare fra i numerosi tipi di mannoproteine molecole, naturalmente presenti nel lievito e nei vini, la frazione con il maggiore indice di Stabilità Tartarica (IST), cioè con la più elevata efficacia stabilizzante.

PROPRIETÀ ED APPLICAZIONE

LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

Va ricordato che **Claristar** stabilizza i vini rossi, bianchi e rosati, inibendo così la crescita dei cristalli di bitartrato di potassio. La dose specifica viene determinata nei laboratori partner, secondo il "metodo ISS per Claristar". "ISS" sta per **Indice di Sovrasaturazione Stabile, parametro determinato dalla valutazione della stabilità tartarica con lo strumento Checkstab.**

Le mannoproteine agiscono rivestendo la superficie dei cristalli di bitartrato di potassio, con conseguente modifica della loro morfologia. L'osservazione microscopica dei cristalli di bitartrato di potassio in presenza o in assenza di **Claristar** mostra questo effetto. I cristalli in presenza di **Claristar** sono notevolmente diversi e la disorganizzazione creata dall'aggiunta di **Claristar** evita agglomerazione e precipitazione.

Claristar non stabilizza i vini nei confronti delle precipitazioni dei sali di tartrato neutro di calcio.



Cristalli di KHT nel vino standardizzato (testimone).

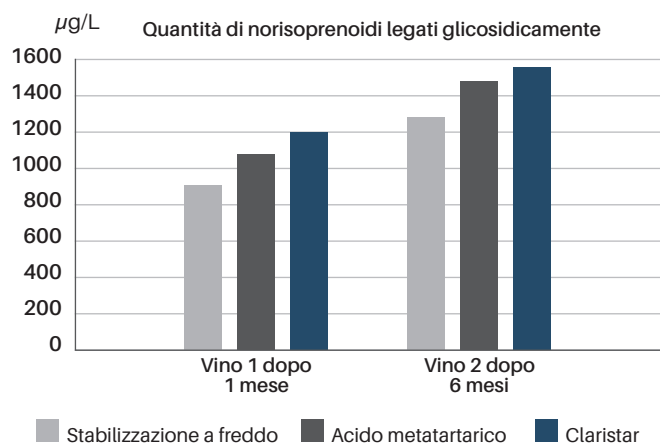


Cristalli di KHT nel vino standardizzato con aggiunta di Claristar.

LE SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Claristar presenta il notevole vantaggio di preservare e contribuire alla qualità sensoriale del vino grazie all'azione positiva delle mannoproteine sull'equilibrio colloidale. **Claristar** migliora la qualità sensoriale del vino aumentando la percezione di morbidezza e riducendo l'astringenza, sia all'inizio che bocca. Inoltre, vengono preservati il colore del vino e l'acidità naturale.

I clienti che utilizzano **Claristar** testimoniano che il vino mantiene un aroma più fresco un migliore potenziale aromatico e di conseguenza ha una migliore shelf-life rispetto ad altri metodi di stabilizzazione, come, ad esempio, quello a freddo.



Confronto dei norisoprenoidi legati glicosidicamente, vino 1, dopo 1 mese e vino 2, dopo 6 mesi, con le 3 tecniche diverse di stabilizzazione - dati di Enosis Meraviglia[®]. - Perdita minore di molecole aromatiche con Claristar.

STABILIZZARE MIGLIORARE

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

Claristar va aggiunto prima dell'imbottigliamento (dopo l'assemblaggio finale, stabilizzazione delle proteine, chiarifiche, prefiltrazione, ecc.). i Vini che hanno subito una parziale stabilizzazione "naturale" a freddo, tipicamente nel periodo invernale, sono i perfetti candidati per l'utilizzo di **Claristar**.

Il livello di instabilità va valutato in precedenza, su un campione di vino il più possibile rappresentativo della massa finale che verrà imbottigliata.

I nostri laboratori partner utilizzano il metodo di riferimento unico e standard sviluppato da **Oenobrand**s, con il sostegno di **Dario Montagnani / Enolab Service srl e Checkstab Instruments di Delta Acque**.

Lo scopo di questa analisi è fornire l'esatto dosaggio di **Claristar** adatto a stabilizzare il vino; normalmente, dosi comprese tra 50 e 120 mL/hL sono sufficienti a raggiungere l'obiettivo.

Claristar è totalmente miscibile nel vino; può essere aggiunto direttamente alla massa di vino prima dell'imbottigliamento, finale, avendo cura di attendere almeno 24 h prima della filtrazione finale.

Caso specifico dei vini rossi: accertarsi, prima dell'aggiunta finale di **Claristar**, della stabilità della materia colorante.

In presenza di vini rossi molto carichi a livello colloidale, si consiglia di attendere 48 h tra l'aggiunta e la filtrazione finale.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Claristar è una frazione specifica di mannoproteine sotto forma liquida, estratte da lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

Claristar contiene solfiti (100 mL/hL di **Claristar** apportano al vino 1,5 mg/L di SO₂).

- Confezionato in taniche da 2,5 e da 20 litri.
- Occorre conservare il prodotto in un luogo asciutto (10-15 °C).
- Una volta aperto il prodotto va utilizzato entro 3 settimane se conservato in frigorifero. Può essere congelato una sola volta.



Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento. 11/2021

OENOBRANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

