

Oenobrand, expert en applications oenologiques 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.

## PROPRIÉTÉS ET APPLICATION

### STABILISATION TARTRIQUE

**Claristar** stabilise les vins rouges, blancs et rosés, en inhibant la croissance des cristaux de bitartrate de potassium. La dose spécifique est déterminée dans les laboratoires partenaires, selon la "méthode ISS pour Claristar" - ISS signifie **Index de Supersaturation Stable**, un paramètre défini en évaluant la stabilité tartrique avec l'instrument Checkstab.

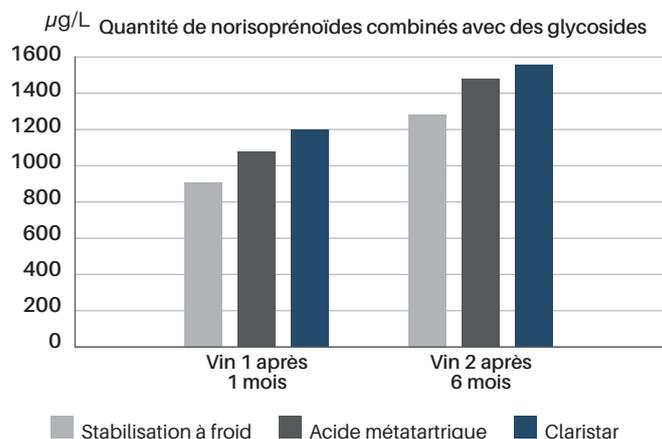
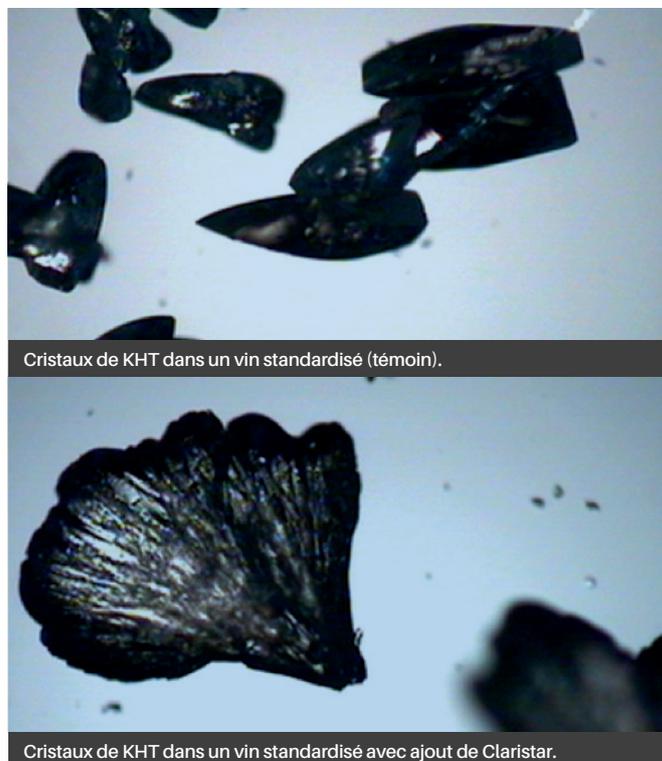
Les mannoprotéines absorbent le bitartrate de potassium à la surface des cristaux, ce qui entraîne une modification de leur morphologie. La croissance cristalline s'arrête alors, lorsque les mannoprotéines absorbées recouvrent la surface. L'observation microscopique des cristaux de bitartrate de potassium en présence ou en l'absence de **Claristar** montre cet effet. Les cristaux en présence de **Claristar** sont remarquablement différents et la désorganisation créée par l'ajout de **Claristar** empêche leur agglomération et leur précipitation.

**Claristar** n'empêche pas la précipitation du tartrate de calcium.

### SENSATIONS ORGANOLEPTIQUES

**Claristar** présente également l'avantage supplémentaire de préserver et de contribuer à la qualité sensorielle du vin grâce à l'action positive des mannoprotéines sur l'équilibre colloïdal. **Claristar** améliore la qualité sensorielle du vin en lui conférant une texture beaucoup plus soyeuse et en réduisant l'astringence à l'attaque et en fin de bouche. En outre, elle permet de préserver l'intensité colorante du vin et son acidité naturelle.

Depuis 2007, les utilisateurs de **Claristar** témoignent que le vin traité avec cette solution de mannoprotéines conserve sa fraîcheur, contribue à conserver le potentiel aromatique du vin et par conséquent offre une meilleure résistance au vieillissement chimique par rapport à d'autres méthodes de stabilisation.



Comparaison des norisoprénoïdes glycosylés, vin 1, 1 mois et vin 2, 6 mois après application des techniques de stabilisation - Enosis Meraviglia® Data - Effet protecteur de Claristar sur les norisoprénoïdes combinés.

# STABILISER AMÉLIORER

## PROCOLE D'UTILISATION

**Claristar** est le dernier traitement avant la mise en bouteille (après assemblage final, stabilisation des protéines, collage, préfiltration, etc.). Les vins ayant déjà passé minimum 6 mois en cave sont privilégiés.

**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.

Les laboratoires partenaires exécutent la méthode de référence unique et standard développée par **Oenobrand**s, avec le soutien de **Dario Montagnani / Enolab Service srl et Checkstab Instruments de Delta Acque**.

L'objectif de cette analyse est de vous fournir la dose exacte de **Claristar** entre 50 et 120 mL/hL nécessaire pour stabiliser votre vin. Il n'y a pas de place pour l'approximation.

Totalement miscible, **Claristar** est ajouté directement au vin avant la mise en bouteille, permettant une parfaite homogénéité.

**Claristar** doit être ajouté juste avant la microfiltration et au moins 24 heures avant la mise en bouteille.

Cas particulier des vins rouges : une matière colorante instable peut faire précipiter les sels de tartre dans le temps. Assurez-vous de la stabilité de la matière colorante du vin avant traitement avec **Claristar**. Dans le cas de vins suffisamment chargés en matière colloïdale, il est recommandé d'ajouter **Claristar** au moins 48 heures avant filtration.

## 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 SO<sub>2</sub> au vin).

- Conditionné en bidons de 2,5 et 20 litres.
- Conserver dans un endroit sec (entre 10 et 15°C).
- Une fois ouvert, utiliser dans les 3 semaines lorsqu'il est conservé au réfrigérateur. Il ne peut être congelé qu'une seule fois.



Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations. 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](mailto:info@oenobrand.com)  
[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

## DISTRIBUÉ PAR :

P.A.E La Baume  
1 impasse Louis Lumière  
34290 Servian  
Tél : 04.67.39.29.70

