

# Claristar®

Oenobrand - esperta in applicazioni enologiche 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, naturalmente presenti nel lievito e nei vini, la frazione con il maggiore indice di Stabilità Tartarica (IST), cioè con la più elevata efficacia stabilizzante.

98%

Claristar è presente sul mercato dall'annata 2007: il **98% degli utilizzatori\*** e apprezza la sua semplicità d'uso, la rapidità d'effetto, l'efficacia ed il fatto che non crei traumi ai vini.

Fin dall'aggiunta, Claristar agisce come inibitore di nucleazione e di crescita dei cristalli di bitartrato di potassio e permette una stabilizzazione duratura dei vini bianchi, rosati e rossi\*\*.

D'origine naturale, Claristar mantiene e contribuisce alla qualità sensoriale dei vini grazie all'azione positiva delle mannoproteine sull'equilibrio colloidale.

92%

In presenza di Claristar, il **92% dei degustatori osserva\*\*\***:

- una buona preservazione dell'acidità naturale
- una maggiore espressione aromatica
- una sensazione di volume e di rotondità in bocca
- una migliore preservazione della freschezza aromatica nel tempo

## PROPRIETÀ ED APPLICAZIONE

Claristar è totalmente miscibile al vino ed è perciò aggiunto direttamente, con una semplice omogeneizzare. Grazie alla proprietà stabilizzante istantanea di Claristar, il trattamento del vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Per assicurarsi dell'efficacia della stabilizzazione con Claristar, sarà necessaria una prova sul vino - poco prima dell'imbottigliamento - per valutarne il grado d'instabilità del vino stesso. Un protocollo, posto sul retro di questo documento, descrive le principali fasi di impiego. Claristar non permette di stabilizzare i vini nei confronti delle precipitazioni di tartrato neutro di calcio.

## COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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

Claristar contiene solfiti (100 ml/hl di Claristar apportano al vino 1,5 mg/l di SO<sub>2</sub>).

Confezionato in taniche da 2,5 e da 20 litri.

Occorre conservare il prodotto in un luogo freddo (<10°C).

Una volta aperto il prodotto va utilizzato entro 15 giorni. Può essere congelato una sola volta.

# STABILIZZARE + MIGLIORARE

# PROTOCOLLO DI TRATTAMENTO CON CLARISTAR®

Preparazione del vino



Filtrazione  
brillantante



CLARISTAR



Filtrazione finale  
Imbottigliamento

## PREPARAZIONE DEL VINO

Realizzato l'assemblaggio finale, il vino dev'essere sottoposto alla stabilizzazione proteica prima dell'aggiunta di Claristar. I vini che hanno trascorso almeno 6 mesi in cantina sono i più adatti.

## TEST DI VALIDAZIONE

Claristar stabilizza i vini il cui livello d'instabilità è stato valutato in precedenza.

Il campione dev'essere prelevato dopo la preparazione dei vini e il più vicino possibile dell'imbottigliamento.

Il metodo analitico per valutare il livello di instabilità del vino da trattare e la dose di Claristar da aggiungere così come per convalidare l'efficacia dell'aggiunta, è descritto in un articolo a vostra disposizione, presente anche sul sito web [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com).

Claristar è aggiunto generalmente nei vini bianchi e rosati a dosi medie di 80-100 ml/hl e nei vini rossi a dosi di 70-90 ml/hl.

Vi consigliamo di contattare i nostri tecnici e distributori per assistervi nella realizzazione della prova tramite i laboratori di riferimento che già la eseguono.

## CLARISTAR E LA FILTRAZIONE

Grazie alle proprietà di Claristar, le fasi di filtrazione e imbottigliamento possono essere realizzate immediatamente dopo la sua aggiunta.

Claristar è sempre utilizzato dopo la filtrazione con diatomee e Kieselguhr.

In vino aggiunto di Claristar può essere filtrato a membrane, piastre filtranti, filtro tangenziale e moduli lenticolari.

La filtrazione ottimale è quella con porosità pari o inferiore a 1, 2 µm.

Per un impiego ideale di Claristar, l'aggiunta deve aver luogo il più vicino possibile all'imbottigliamento.

## QUANDO AGGIUNGERE CLARISTAR AL VINO?

Occorre aggiungere Claristar prima dell'imbottigliamento, a cui deve far seguito una buona omogeneizzazione della massa.

Una lista delle compatibilità con le pratiche enologiche è disponibile su richiesta.

### 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](mailto:info@oenobrand.com)  
[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

### DISTRIBUTORE:

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

