

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.

### 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.

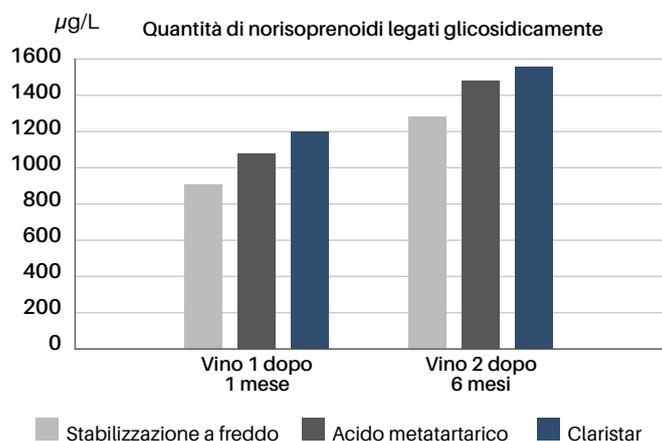
I clienti che utilizzano **Claristar** testimoniano che il vino mantiene un aroma più fresco un migliore potenziale aromatico e di conseguenza ha una migliore shelf-life rispetto ad altri metodi di stabilizzazione, come, ad esempio, quello a freddo.



Cristalli di KHT nel vino standardizzato (testimone).



Cristalli di KHT nel vino standardizzato con aggiunta di Claristar.



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 SO<sub>2</sub>).

- Confezionato in taniche da 2,5 e da 20 litri.
- Conservare in luogo asciutto, 10-15 °C.
- Una volta aperto, conservare a una temperatura compresa tra 5 e 10 °C e utilizzare entro quattro settimane.



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.

## OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
34980 Montferrier sur Lez - France  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
info@oenobands.com  
www.oenobands.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

