

Oenobrand, especialista em aplicações enológicas de manoproteínas, desenvolveu Claristar®, uma solução purificada de manoproteínas específicas extraídas da *Saccharomyces cerevisiae*. O processo patenteado de extração e separação permite isolar, entre os numerosos tipos de manoproteínas presentes nas leveduras e nos vinhos, a fração com o Índice de Estabilidade Tartárica (TSI) mais elevado o que significa maior eficácia estabilizante.

PROPRIEDADES E APLICAÇÃO

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

O **Claristar** estabiliza vinhos tintos, brancos e rosés, inibindo, assim, o crescimento dos cristais de bitartrato de potássio. O **Claristar** estabiliza vinhos tranquilos tintos, brancos e rosés, pela inibição do crescimento de cristais de hidrogenotartarato de potássio. A dose específica é determinada em laboratório, de acordo com o "método ISS* para Claristar". - "ISS" é uma sigla inglesa que significa Índice de Supersaturação Estável, um parâmetro determinado pela avaliação da estabilidade tartárica através do aparelho Checkstab.

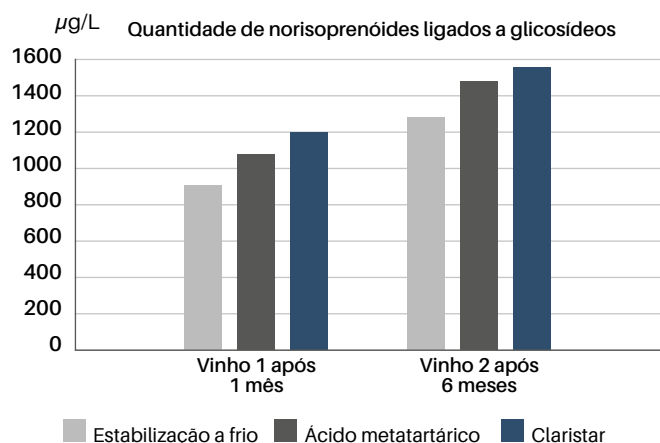
As manoproteínas absorvem na superfície dos cristais de bitartrato de potássio, resultando na modificação da morfologia dos cristais. O crescimento do cristal é interrompido quando as manoproteínas absorvidas cobrem a superfície. A observação microscópica dos cristais de bitartrato de potássio na presença ou ausência de **Claristar** mostra esse efeito. Os cristais na presença de **Claristar** são visivelmente diferentes e a desorganização criada pela adição de **Claristar** evita a aglomeração e precipitação.

Claristar não estabiliza vinhos ao nível das precipitações do tartarato neutro de cálcio.

SENSAÇÕES ORGANOLÉTICAS

A **Claristar** também apresenta a vantagem adicional de preservar e contribuir para a qualidade sensorial do vinho graças à ação positiva das manoproteínas sobre o equilíbrio coloidal. O **Claristar** melhora a qualidade sensorial do vinho aumentando a percepção da suavidade e reduzindo a adstringência no início e no final de boca. Adicionalmente, a cor e a acidez natural do vinho são também preservadas.

Desde 2007 que os clientes que utilizam **Claristar** têm testemunhado que os vinhos tratados com **Claristar** mantiveram a frescura dos aromas, ajudando-os a preservar o potencial aromático e por extensão mostraram uma melhor resistência ao envelhecimento químico vs. outros métodos de estabilização.



Comparação de norisoprenoides glicosilados, Vinho 1, um mês, e Vinho 2, seis meses, após três técnicas de estabilização - dados de Enosis Meraviglia® - Menor perda com Claristar.

ESTABILIZAR MELHORAR

PROTOCOLO DE UTILIZAÇÃO

O **Claristar** é o último tratamento antes do engarrafamento (após a remontagem final, estabilização proteica, colagem, pré-filtração, etc.). Os vinhos após 6 meses, no mínimo, na adega são alvo primário para estabilização tartárica.

O **Claristar** estabiliza os vinhos, cujo nível de instabilidade foi previamente avaliado. A amostra é colhida após a preparação do vinho e no período mais próximo possível do engarrafamento.

Os laboratórios dos nossos parceiros realizam o método de referência único e padrão desenvolvido pela Oenobrand, com o apoio de Dario Montagnani / Enolab Service srl e Checkstab Instruments da Delta Acque.

O objetivo desta análise é providenciar-lhe a dosagem exata, entre 50 a 120 mL/hL de **Claristar** a aplicar para estabilizar o seu vinho - não existe adivinhação envolvida.

Sendo totalmente miscível, o **Claristar** é adicionado diretamente ao vinho antes do engarrafamento, permitindo uma homogeneização perfeita. A dose de **Claristar** deve ser aplicada imediatamente antes da microfiltração e pelo menos 24 horas antes do engarrafamento.

Caso específico dos vinhos tintos: uma matéria corante instável pode levar as células tartáricas a um precipitado com o decorrer do tempo. É necessário assegurar a estabilidade da matéria corante do vinho antes do tratamento com **Claristar**. No caso de vinhos suficientemente carregados de matéria coloidal, recomenda-se a incorporação do **Claristar** pelo menos 48 horas antes da filtração.

COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

O **Claristar** é uma fração específica em forma líquida de manoproteínas extraídas de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. O **Claristar** contém sulfitos (100 mL/hL de **Claristar** adiciona 1,5 mg/L de SO₂ ao vinho).

- Embalagem: bidões de 2,5 e 20 litros.
- Conservar em local seco, 10-15 °C.
- Uma vez aberto, armazenar entre 5 e 10°C e usar no espaço de quatro semanas.



Embora se tenha tido um cuidado extremo para assegurar que a informação aqui fornecida seja precisa, nada aqui contido pode ser interpretado de modo a implicar qualquer representação ou garantia no que diz respeito a precisão, validade ou integridade desta informação. O conteúdo deste documento está sujeito a alterações sem aviso prévio. Por favor, contacte-nos para obter a versão mais recente deste documento ou para mais informações.

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

DISTRIBUIDOR:

www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



60 anos contigo