



CLARISTAR

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

98%

A biotechnológia területén több mint egy évszázados szakértelmének köszönhetően, DSM kifejlesztette a Claristar-t, a *Saccharomyces Cerevisiae* sejtfalából kivont tiszta, speciális tulajdonággal rendelkező mannoprotein oldatot. A szabadalommal védett szeparációs technológia izolálja az élesztőben és a borban is természetes módon megtalálható mannoproteint amely tartalmazza a legnagyobb Tartarát Stabilitásai Indexxel (TSI) rendelkező mannoprotein frakciót.

A Claristar 2007 óta van alkalmazásban és a felhasználók 98%-a könnyen használható, gyors precíz kémleletes alkalmazásnak tartja. Az alkalmazás után közvetlenül megakadályozza a kálium-tartarát kristályok képződését törvényszerűen tartós stabilitást biztosítva a fehér- és rozé- és vörösborok esetében. Természetes eredetének köszönhetően a Claristar megőrzi és kiegészíti a bor organoleptikai minőségét annak koloidális szerkezetének egyensúlyához való hozzájárulása révén.

A kóstolók 92%-a következőket figyelte meg:

- a természetes savérzet jó megőrzése
- emelkedő aromaintenzitás
- nagyobb teltség érzet
- a tárolás -érlelés alatt jobb az aromatikus frissesség megmaradása

Tulajdonságok és alkalmazás:

100%-ban eloldódó, könnyen homogenizálható, direkt a borhoz keverhető. A Claristar azonnali stabilizáló hatásának köszönhetően közvetlenül a palackozás előtt is alkalmazható. A Claristar stabilizáló hatásának biztosítása érdekében a túloldalalon található protokoll alapján ajánlott tesztet végezni a palackozáshoz lehetőleg minél közelebbi időpontban az adott boron.

A Claristar nem hatékony a kalcium-tartarát kicsapódás elleni védelemben.

92%

Összetétel, kiszereles, és tárolás:

A Claristar egy speciális folyékony formulájú a *Saccharomyces Cerevisiae*-élesztőből kivont mannoprotein készítmény. Ként tartalmaz (100mL/hL Claristar 1,5mg/L SO₂-al emeli a bor kéntartalmát.)

2,5 valamint 20 literes kannákban kerül forgalomba.

Hidegen és száraz körülmények között tárolandó (<10°C alatt).

A felnyitás után 15 napon belül felhasználandó. Egyszer fagyasztható.

A Claristar a DSM terméke, Hollandiában kerül gyártásra.

STABILIZE + IMPROVE

CLARISTAR® ALKALMAZÁSI PROTOKOLL



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



Bor előkészítés
szűrés, palackozás

Előzetes szűrés

a CLARISTAR

Végső

A bor előkészítése:

Fehérjestabilizálás és a végső házasítás után minimum 6 hónapos érlelést követően.

A Claristar alkalmazásának analitikai jóváhagyása

A Claristar az előzetesen megállapított instabilitási mérték alapján stabilizálja a bort. A mintát a bor előkészítése után közvetlenül a palackozást megelőzően kell venni. A stabilizálandó bor instabilitási értékének és az alkalmazandó Claristar dózisának és annak effektivitási mértékének megállapításához alkalmazott analitikai metódus elérhető az Oenobrand's honlapján: www.oenobrand's.com.

A Claristar alkalmazandó dózisa a rozé- és a fehérborok esetében a tapasztalatok alapján 80-100mL/hL és a vörösborok esetében 70-90mL/hL.

Keresse a forgalmazó képviselőjét a laboratóriumi teszt elvégzéséhez szükséges segítségért.

A Claristar és a szűrés:

A Claristar tulajdonságainak következtében közvetlenül a borhoz való keverése után elvégezhető a bor végső szűrése és a palackozás. Ajánlott a bor esetleges kovaföldszűrése után alkalmazni a Claristar-t. A Claristartal kezelt bor membrán szűrhető, lap szűrhető, valamint modul és tangenciális szűrővel is szűrhető 1,2 µm vagy annál kisebb porozitású alkalmasítással.

A Claristar időbeni legmegfelelőbb alkalmazása a palackozás idejéhez a lehető legközelebbi időpont.

Mikor keverendő a borhoz a Claristar?

Röviddel a palackozást megelőzően. Alaposan elkeverendő.

Az egyéb borászati eljárásokkal való összeférhetőséggel kapcsolatos információk kérésre elérhetők a forgalmazónál.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440