

## Este momentul vinurilor Premium!

**Claristar** - soluția naturală pentru stabilizarea tartrică

Anticipând cu succes tendința producătorilor de vinuri de a transforma cantitatea în calitate, **ELTON CORPORATION SA**, reprezentant exclusiv în România al companiei **DSM FOOD SPECIALITIES Olanda**, a organizat în perioada 11-13 martie a.c., la Hotel Mara din Sinaia, **Seminarul Internațional de Oenologie DSM**, ediția 2008.

Evenimentul, desfășurat într-un cadru natural deosebit, s-a bucurat de o participare selectă și numeroasă, formată din specialiști ai **DSM**, producători de vinuri din Grecia, România, Bulgaria, Serbia, Slovenia & Croația, Turcia, Cehia & Slovacia, cât și distribuitorii **DSM** din țările

menționate. Programul seminarului a îmbinat în mod fericit prezentarea informațiilor de specialitate cu momente de relaxare care au inclus degustarea vinurilor atent selecționate, reprezentative pentru fiecare producător participant și vizitarea castelului Peleş din Sinaia.

Seminarul propriu-zis, desfășurat în cea de-a doua zi a evenimentului, a avut ca element central lansarea în premieră a celui mai nou produs dezvoltat de specialiștii **DSM, CLARISTAR**, dar și prezentarea altor produse oenologice naturale (drojdii și enzime) din gama **DSM**.

### CLARISTAR

Soluția naturală pentru stabilizarea tartrică

**CLARISTAR** este o soluție de manoproteine extrase din drojdie. Manoproteinele sunt o familie mare de molecule cu activități și nivel de stabilitate diferite în vin. Tehnologia patentată de **DSM** permite extragerea, apoi fracționarea manoproteinelor, astfel încât să se separe pe cele cu Indexul de Stabilitate Tartrică (TSI) cel mai ridicat.

**CLARISTAR**, manoproteine cu TSI ridicat sunt purificate, înlăturându-se orice compus ce poate da turbureala, și sunt menținute în starea lor naturală de hidratare pentru îmbunătățirea eficienței.

Printre marile avantaje ale **CLARISTAR** din punct de vedere al conservării calității se enumeră:

- este utilizat pentru stabilizarea tartrică a vinurilor albe și roze, ca alternativă modernă și economică la metoda de stabilizare la rece cu acid metatartric
- este în concordanță cu reglementările OIV și UE
- nu schimbă profilul vinurilor în ceea ce privește proprietățile organoleptice: culoare, aromă, turbiditate, pretându-se utilizării înainte sau după filtrarea finală
- este perfect solubil în vin, prezentându-se în formă lichidă, ușor de dozat în crama
- conservă aciditatea naturală a vinurilor

Din punct de vedere al beneficiilor economice și față de mediul înconjurător, **CLARISTAR** reduce munca de laborator și pierderea de drojdie, reduce consumul de apă și de energie precum și emisiile de CO<sub>2</sub>, toate acestea fără o investiție importantă.

Cererea de vinuri roșii supte, aromatice, înregistrează un trend crescător printre consumatorii de vin din întreaga lume. Combinația dintre **Rapidase Maxifruit** și **Fermicru XL** facilitează producția de vinuri roșii specifice acestui segment de piață.

### Rapidase Maxifruit

Pentru vinuri roșii supte, fructuoase!!!

**Rapidase Maxifruit** este o enzimă creată pentru extracția dedicată de polizaharide, arome, taninuri și antociani din pielea strugurilor, adaptată pentru producerea vinurilor „populare premium” și „premium”.

**DSM** propune această inovatoare soluție pentru a oferi producătorilor de vinuri o alternativă la investițiile în echipamente termo și de extindere, la combaterea instabilității scăzute a structurii și culorii. Practic, **Rapidase Maxifruit** aduce o semnificativă schimbare în extracția și conservarea calității vinurilor.

### Fermicru XL

Fermentație impecabilă, pentru vinuri roșii catifelate!!!

**Fermicru XL** este o drojdie potrivită pentru o macerare redusă, cât și pentru temperaturi scăzute. Această drojdie cu o capacitate de adsorbție ridicată a polifenolilor conduce la reducerea semnificativă a senzației de amareală.

Cu un randament ridicat în glicerol și o producție scăzută a etanolului în condiții standard, această tulpină performează în mod excepțional, chiar și la un nivel ridicat de alcool.

# Claristar™

The  
natural  
solution  
for  
tartrate  
stability

new

 **ELTON CORPORATION S.A. - ROMANIA**

[www.elton.ro](http://www.elton.ro)

Unlimited. **DSM**