

NOU!

Claristar™

soluția naturală pentru stabilizarea tartrică

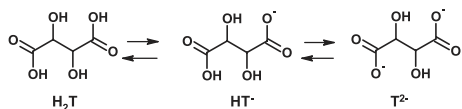


Fig. 1. Formarea tartraților în vin

SĂRURILE TARTRICE. Una dintre principalele cauze care determină accidente și defecte în vinuri o reprezintă ieșirea din soluție a sărurilor acidului tartric și a altor acizi organici (fig. 1). În practica vinicolă s-a constatat că la temperaturi scăzute apar cristale de diferite mărimi în masa vinurilor (mai ales în cele tinere), cristale care se depun destul de repede.

Sedimentul format se prezintă sub formă de plăci sticloase sau pudră cristalină strălucitoare. Aceste formațiuni cristaline sunt constituite din săruri insolubile ale acidului tartric (bitartratul de potasiu și tartratul de calciu). Formațiunile cristaline ale celor două săruri aderă energic pe pereții recipientelor din lemn și beton, formând ceea ce podgorenii numesc „trighie”. Separarea prin cristalizare a sărurilor tartrice implică o succesiune de fenomene delimitate prin trei faze: faza de suprasaturatie, faza de nucleatie și faza de creștere (fig. 2).

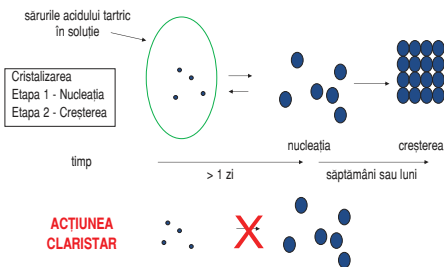


Fig. 2. Cristalizarea tartraților în vin

METODELE TRADIȚIONALE DE STABILIZARE TARTRICĂ UTILIZATE ÎN PREZENT ÎN CRAME IMPLICĂ O SERIE DE DEZAVANTAJE:

Stabilizarea la rece: o metodă costisitoare și foarte laborioasă, cu impact negativ asupra aromei, acidității și culorii vinurilor; în plus necesită o cantitate mare de energie și apă și crează emisii de CO₂;

Electrodializa: este foarte costisitoare (necesită investiții mari în ceea ce privește costurile inițiale dar și de mentenanță), are efect de scădere a acidității naturale a vinului; în plus, necesită un consum ridicat de apă;

Acidul metatartric: este o metodă cu efecte de scurtă durată (mai puțin de 6 luni).

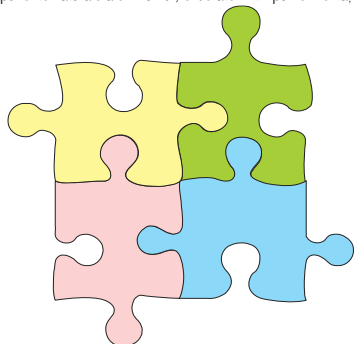
INOVAȚIE. După 10 ani de studiu asupra mecanismului de nucleatie și creștere a cristalelor de tartrați, DSM a reușit să selecteze acele fracțiuni specifice de manoproteine care previn aglomerările de natură tartrică formate în urma cristalizării tartraților de potasiu. Manoproteinele sunt o familie mare de molecule prezente în drojdie. Ele sunt componente naturale ale vinurilor, eliberate în timpul fermentației și a învechirii pe sediment.

Conservă calitatea vinurilor

Se găsește în mod natural în vin
Conservă aciditatea
Menține culoarea
Păstrează aroma specifică soiului
Minimizează oxidarea
Oferă stabilitate pe termen lung (minim 24 de luni)

Ușor de utilizat

Se adaugă direct în vin
Este un lichid ușor utilizat
Câștig de timp
Fără filtrare
Oferă flexibilitate în ceea ce privește cantitățile de vin tratate



Beneficii pentru mediu

Economie de apă
Reduce cantitatea de ape reziduale
Reduce emisiile de CO₂

Beneficii economice

Reducerea timpului de lucru
Fără pierderi ale randamentului
Nu necesită investiții de capital
Economie de energie

Fig. 3. CLARISTAR™ – Avantaje și beneficii

ELTON CORPORATION S.A. - ROMANIA

www.elton.ro

Importator și distribuitor de ingrediente alimentare, aditivi, enzime și drojdii pentru industria alimentară.

Claristar™

The natural solution for tartrate stability

new

Unlimited. **DSM**