

CLARISTAR - Häufig gestellte Fragen - FAQ

Das Produkt

FAQ	Antwort
Was ist Claristar?	Claristar ist eine innovative, flüssige Mannoproteinlösung, die aus Hefe gewonnen wird (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Für die Herstellung und Anwendung von Claristar wurden verschiedene Patente beantragt, von denen einige bereits erteilt wurden.
Welchen Aktionsmechanismus hat Claristar?	Claristar beugt der Bildung von Kaliumhydrogentartratkristallen vor. Claristar hemmt den Weinsteinausfall, indem es die Keimbildung verhindert. Bei einem Restvorkommen von Keimen, verzögert Claristar das Kristallwachstum.
Claristar hemmt die Vergrößerung der Tartrat-Kristalle nicht. Was passiert, wenn bereits Kristalle vorhanden sind?	Die Filtration ist sehr wichtig für das Entfernen von kleinen Kristallen im Wein. Diese Filtrationssvorgänge müssen vor oder nach der Behandlung mit Claristar durchgeführt werden (siehe Produktdatenblatt).
Wie lange hat DSM an der Entwicklung von Claristar gearbeitet?	10 Jahre waren für die Entwicklung von Claristar notwendig. Dies zeigt, dass DSM ausschließlich technisch ausgereifte Produkte vermarktet.
Woraus besteht das Produkt?	Claristar enthält 20% Trockenmasse, die sich wie folgt verteilt: <ul style="list-style-type: none"> • Kohlenhydrate > 60% • Proteine ≥ 20% • Asche ≤ 8% Alle Angaben entsprechen den OIV-Bestimmungen für Mannoproteine.
Welche Art von Mannoproteinen sind in Claristar enthalten?	Mannoproteine sind keine Proteine im eigentlichen Sinne, wie der Name vermuten lässt. Es handelt sich hauptsächlich um Kohlenhydrate. Komplexe polymerische Mannan-Ketten bilden den Großteil dieser Moleküle. Die Kohlenhydrate sind keine reduzierenden Zucker und können nicht vergoren werden.



Hat das Hinzufügen von Mannoproteinen einen Einfluss auf die Eiweißstabilität des Weines?	Nein, Claristar wird dem Wein erst zugegeben, wenn dieser eiweißstabil ist. Die Zusammensetzung von Claristar hat keine Auswirkung auf die Proteinstabilität.
Welche Dokumente sind erhältlich?	<ul style="list-style-type: none">•Gebrauchsanweisung•Sicherheitsdatenblatt (MSDS)•GVO-frei Zertifikat•Strahlungsfrei Zertifikat•Produktdatenblatt•Zertifikat „Transmissible Spongiform Encephalopathies“, z. B. BSE•Übersicht der Allergierisiken (ALBA)



Dauerhafte Entwicklung

FAQ	Antwort
Nutzt die Anwendung von Claristar der Umwelt?	Ja. Potenzielle Umweltvorteile liegen in der Energieeinsparung, der Senkung des Wasserverbrauchs und einer verminderten CO ₂ - Abgabe durch Verwendung von Claristar im Vergleich mit einer Kältestabilisierung.

Gesetzliche Bestimmungen

FAQ	Antwort
In welchen Ländern ist die Weinbehandlung mit Claristar zugelassen?	Die Nutzung von Mannoproteine ist in allen EU-Ländern zugelassen (einschließlich Österreich, Bulgarien, Frankreich, Deutschland, Italien, Portugal, Spanien, Griechenland, Niederlande und Großbritannien). Es ist ebenfalls in den spezifischen Weinvorschriften von Argentinien, Chile, Australien und Neuseeland zugelassen. Die Mannoprotein-Anwendung ist auch nach den OIV-Richtlinien zugelassen.
In welche Länder darf Claristar exportiert werden?	Die größten Märkte genehmigen den Import von mit Claristar behandelten Weinen: Die Vereinigten-Staaten, Russland, Kanada... Eine Genehmigung für Japan ist beantragt.



Anwendung & Eigenschaften

FAQ	Antwort
Welche Weine eignen sich für eine Behandlung mit Claristar?	Claristar stabilisiert einen Großteil der Weiß- und Roséweine, unabhängig von ihrem Zuckergehalt. Die Wirksamkeit in Rotweinen wird zurzeit geprüft.
Wie wirkt Claristar auf die Weinstabilität?	Ergebnisse zeigen, dass mit Claristar behandelter Wein, auch nach 36 Monaten bei normaler Lagertemperatur stabil bleibt.
Löst sich Claristar vollständig im Wein auf?	Ja, das Produkt ist vollständig mit Wein mischbar, unabhängig von der Temperatur bei der Zugabe.
Stabilisiert Claristar neben dem Kaliumtartrat auch Calciumtartrat?	Zum jetzigen Zeitpunkt und nach unserem besten Wissen, stabilisiert Claristar nicht das Calciumtartrat CaT.
Verändert Claristar die sensorischen Eigenschaften des Weines?	Nein. Sensorische Tests zeigen keinen Einfluss auf Farbe, Aroma oder Volumen.
Verändert Claristar die analytischen Eigenschaften des Weines?	Nein.
Trübt Claristar den Wein?	Nein, Claristar erhöht nur unwesentlich den Trübungsgrad im Wein.
Kann Claristar zur Stabilisierung von Süßweinen verwendet werden?	Ja, der Süße-Grad des Weines hat keinen Einfluss auf die Leistung von Claristar.
Hat Claristar Auswirkungen auf die letztendliche Weindichte?	Nein.
Claristar enthält Sulfite. Hat dies Auswirkungen auf den gelösten Gesamt-SO ₂ -Gehalt im Wein?	Claristar enthält 1,5 g/ltr. Bei der empfohlenen Dosierung von 100ml/hl, steigt der Sulfidgehalt im Wein um 1,5 mg/ltr.

Anwendung

FAQ	Antwort
Mit welcher Dosage wird Claristar dem Wein zugefügt?	Die empfohlene Dosage beträgt 100 ml/hl Wein. Eine zusätzliche Dosage für einen sehr unstabilen Wein ist möglich. (Bitte in jedem Fall die Gebrauchsanweisung beachten.)
Wie lange kann ich Claristar nach dem Öffnen der Verpackung benutzen?	Zwischen zwei Anwendungen muss das Produkt im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche aufgebraucht werden. Claristar kann eingefroren, muss aber nach dem Auftauen aufgebraucht werden.
Sollte der Wein eiweißstabil sein, bevor Claristar hinzugegeben wird?	Ja.
Welche önologischen Verfahren dürfen nach der Behandlung mit Claristar nicht angewendet werden?	Nach einer Behandlung mit Claristar dürfen keine Schönungsmittel mehr verwendet werden. Dies schließt folgende ein: PVPP, Casein, Gelatine, Bentonit und Kieselsol. Allerdings können folgende Zutaten nach einer Behandlung mit Claristar verwendet werden: Gummiarabicum, Ascorbinsäure, Zitronensäure, Kaliumsorbat. (Eine vollständige Liste ist auf Anfrage erhältlich.)
Kann Claristar entsäuertem Wein hinzugefügt werden?	Eine Wartezeit von 15 Tagen muß eingehalten werden, wenn der Wein mit KHCO_3 behandelt wurde. Wenn eine Entsäuerung mit Calciumcarbonat durchgeführt wurde, wird der Einsatz von Claristar nicht empfohlen.
Ist Claristar wirksam gegen einen Temperaturanstieg im Wein geschützt?	Ja, Studien haben belegt, dass Claristar selbst bei ansteigender Hitze in pasteurisierten Weinen wirksam bleibt (70°C).
Ist ein Wein stabil, der aus mehreren, mit Claristar behandelten Weinen, sowie weiteren, mit anderen Mitteln stabilisierten Weinen, verschnitten wurde?	Der Verschnittwein muss insgesamt 100 ml/hl Claristar enthalten. DSM empfiehlt die Weine vor der Behandlung mit Claristar zu verschneiden.
Welche Testverfahren können angewendet werden um die Dosierung von Claristar zu bestimmen?	Vor der Behandlung mit Claristar können folgende Testverfahren zur Messung der Tartrat-Instabilität verwendet werden: Test bei -4°C/6 Tage, Minikontakt, T(Sätt.)-Messung, DIT-Messung (Eine vollständige Liste ist auf Anfrage erhältlich.)
Welche Testverfahren können angewendet werden, um die Stabilität von Weinen zu messen, die mit Claristar behandelt wurden?	Diese Überprüfung ist nur mit dem OIV Test möglich (-4°C/6 Tage). Sollten sich nach 6 Tagen keine Kristalle gebildet haben, gilt der Wein als stabil.



Kann Claristar nach der Filtration angewendet werden?	Ja.
Welchen Pumpentyp würden Sie für die Dosierung von Claristar empfehlen?	Alle Pumpen sind für den Gebrauch geeignet. Claristar hat eine dem Wein ähnliche Viskosität und lässt sich leicht pumpen. Doch empfehlen wir bei einer geringen Dosierung, ein Pumpe mit einer Feineinstellung.
Welche Auswirkung hat eine unabsichtliche Überdosierung von Claristar?	Eine Überdosis von bis zu 200 ml/hl ermöglicht es, den Wein zu stabilisieren und hat weder Auswirkung auf die Weinfarbe noch auf die Aromen.
Welche Temperatur sollte für die Behandlung mit Claristar eingehalten werden?	Keine besondere Empfehlung: Claristar kann bei Raumtemperatur hinzugefügt werden.

Filtration

FAQ	Antwort
Welchen minimalen Grenzwert sollte man bei der Filtration einhalten?	Zum Herausfiltern von Kristallen sollte ein Filter mit einer Porengröße von 1.2µm verwendet werden.
Beeinflusst Claristar das Filtrationsverhalten?	Claristar hat weder einen Einfluss auf die Fluxrate noch auf die Standzeit der Endfilter. Das Produkt verursacht keine Verblockung.
Welche Filtration kann zusammen mit Claristar angewendet werden?	Claristar darf bei der Filtration mit Erd-/Kieselgur-Filtern oder 100% Zelluloseschichten erst nach der Filtration hinzugefügt werden. Das Produkt kann vor folgenden Filtrationsverfahren verwendet werden: Platten/Schichten (außer 100% Zellulose), Crossflow und Kerzen-Filter.

Verpackung & Lagerung

FAQ	Antwort
In welchen Packungseinheiten ist Claristar erhältlich?	Claristar gibt es in den Packungseinheiten 2,5 und 20 Liter. 200 Liter-Fässer sind auf Anfrage erhältlich.
Wie muss Claristar gelagert werden?	Claristar muss trocken und kühl aufbewahrt werden (<10°C). Die Haltbarkeit, bei ungeöffneter Verpackung, liegt bei 12 Monaten. Nach dem Öffnen muss das Produkt im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche aufgebraucht werden. Claristar kann einmalig eingefroren werden. Nach dem Auftauen darf es nicht wieder eingefroren werden.



Spezifizierung

FAQ	Antwort
Wird Claristar aus gentechnisch veränderten Produkten gewonnen?	Nein. Claristar stammt aus GVO-freier Produktion.
Ist Claristar ein allergie-erzeugendes Produkt?	Die in Claristar enthaltenen Mannoproteine sind nicht allergen. Der SO ₂ -Gehalt in Claristar muss berücksichtigt werden.
Eignet sich Claristar für den ökologischen Weinanbau?	Ja.

Weitere Methoden zur Tartrat-Stabilisierung

FAQ	Antwort
Welche Vorteile bietet Claristar im Vergleich zu Metaweinsäure?	<ul style="list-style-type: none">•Einfacher anzuwenden, dank seiner flüssigen Form / sofortlöslich•Dauerhafte Stabilität (>6 Monate)•Naturprodukt
Welche Vorteile bietet Claristar im Vergleich zur Kältestabilisierung?	<ul style="list-style-type: none">•Kein zusätzliches Investitionskapital erforderlich•Kein Energieverbrauch (Elektrizität)•Kein zusätzliches Eindringen von Sauerstoff durch Umpumpen und somit Minderung der Oxidation•Kein Weinverlust•Kein zusätzlicher Wasserverbrauch (Filtration, Spülung)•Umweltverträglich: kein Abwasser/verminderte Abgabe von Kohlenstoffdioxid•Natürlicher Bestandteil des Weines•Kein Einfluss auf die Ausgewogenheit der Weinaromen und Farbe•Hält den natürlichen Säuregehalt des Weines stabil und unverändert•Flexibel bezüglich des zu behandelnden Volumens (kleine oder große Mengen)



FAQ	Antwort
Welche Vorteile bietet Claristar im Vergleich zur Elektrodialyse?	<ul style="list-style-type: none">•Kein zusätzliches Investitionskapital•Einfach anzuwenden•Kein Wartungsaufwand•Kein Energieverbrauch•Kein zusätzlicher Wasserverbrauch•Natürlicher Bestandteil des Weines•Umweltverträglich: keine Abwässer / verminderte Kohlenstoffdioxidabgabe
Welche Vorteile bietet Claristar im Vergleich zu anderen Mannoproteinen?	<ul style="list-style-type: none">•Einfache Anwendung•Flüssig•Keine Einschränkung bzgl. der Weintemperatur während der Behandlung•Einfach zu dosieren