



Oenologische Verfahren und Zusätze, bei denen Claristar™ verwendet werden kann

Oenologische Verfahren	Anwendung	Kompatibilität zwischen Claristar™ und den Verfahren und Zusätzen		Empfehlung
		Durchführung vor der Behandlung mit Claristar™	Durchführung nach der Behandlung mit Claristar™	
Aktivkohle	Korrektur von Geschmacks- oder Farbfehlern von Weißweinen	Ja	Nein	
Ascorbinsäure	Oxidationsschutz	Ja	Ja	
Assemblage	Weinbereitung durch Verschnitt von Weinen	Ja	Ja	In der letzten Assemblage muss die vorgegebene Dosierung von Claristar eingehalten werden.
Barrique-Fass	Lagerung	siehe Tannine	siehe Tannine	
Bentonit	Eiweißstabilisierung	Ja	Nein	
Calciumcarbonat CaCO₃ mit oder ohne Doppelsalz	Entsäuerung	Nein	Nein	Claristar-Anwendung bei Entsäuerung mit Calciumcarbonat nicht empfohlen.
Calciumphytat	Schwermetallstabilisierung	Ja	Nein	
Casein	Entfernt die phenolhaltigen, oxidierbaren und oxidierten Verbindungen	Ja	Nein	
DL Weinsäure	Verringerung des Calciumgehalts	Ja	Nein	
DMDC	Sterilisation	Ja	Ja	
Eichenholzchips	Gibt dem Wein Komplexität und Struktur	siehe Tannine	siehe Tannine	
Elektrodialyse	Weinsteinstabilisierung	Ja	Ja	
Exogene Tannine (Holzspäne, Barriques, oenologische Tannine)	Lagerung, Farbstabilisierung Oxydationsvorbeugung	laufende Studie	laufende Studie	Trübungstest mit filtriertem Wein + Claristar (100 oder 125 ml/hl je nach Instabilität) bei 4/8°C: trübungsfrei nach einem Tag
Filterhilfsmittel	Anschwemmfiltration (Kieselgur, Zellulosefasern, Perlite)	Ja	Nein	
Gelatine	Klärung	Ja	Nein	
Glasfaser	Filtration mit Membranen	Ja	Ja	
Gummi Arabicum	Stabilisierung	Ja	Ja	
Hausenblase	Klärung von Weißweinen	Ja	Nein	
Hefezellwände	Entgiftung	Ja	Ja	
Kaliumdisulfit	Schwefelung	Ja	Ja	
Kaliumhexacynoferrat	Schwermetallstabilisierung	Ja	Nein	
Kaliumhydrogencarbonat KHCO₃	Entsäuerung	Ja	Nein	Einhalten einer Wartezeit von 15 Tagen vor der Behandlung mit Claristar. (Untersuchungsbericht auf Anfrage erhältlich.)
Kaltestabilisierung	Weinsteinstabilisierung	Ja	Ja	
Kieselol	Flugschönung	Ja	Nein	
Kupfersulfat	Vorbeugung und Behandlung von Böcksern	laufende Studie	laufende Studie	Die Kupferkonzentration im Wein muss niedriger als 1 mg/l sein.
L(+) Weinsäure	Säuerung	Ja	Nein	
Metaweinsäure	Weinsteinstabilisierung	Ja	Ja	
Organische /mineralische Membranfiltration	Crossflowfiltration	Ja	Ja	
Plastik-Membranfiltration	Filtration mit Membranen	Ja	Ja	
PVPP	Phenolreduzierung	Ja	Nein	
Reinweinstein	Beschleunigt den Weinsteinausfall	Ja	Nein	
SO₂	Schwefelung	Ja	Ja	
Sorbinsäure oder Kaliumsorbit	Vermeidung der Nachgärung	Ja	Ja	
Zellulose	Oxydationsvorbeugung im Most von Weiß- und Roséweinen	Ja	Nein	
	Filtration	Ja	Ja	Platten- und Schichtenfilter sind kompatibel (außer 100% Zellulosefilterschichten), Zugabe von Claristar nach Kieselgurfiltration.
Zitronensäure	Schwermetallstabilisierung	Ja	Ja	

03/2009 © DSM Food Specialties B.V. Obwohl mit Sorgfalt darauf geachtet wurde, dass die hier angegebenen Informationen richtig sind, kann für die Richtigkeit, Aktualität oder Vollständigkeit keine Garantie übernommen werden. Der Inhalt dieses Dokuments kann sich ohne weitere Benachrichtigung ändern. Bitte wenden Sie sich an uns, um die neueste Version dieses Dokuments oder weitere Informationen zu erhalten.