

REDOX LONGEVITY

Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia.
Specifico contro il "gusto di luce".

IL GUSTO DI LUCE

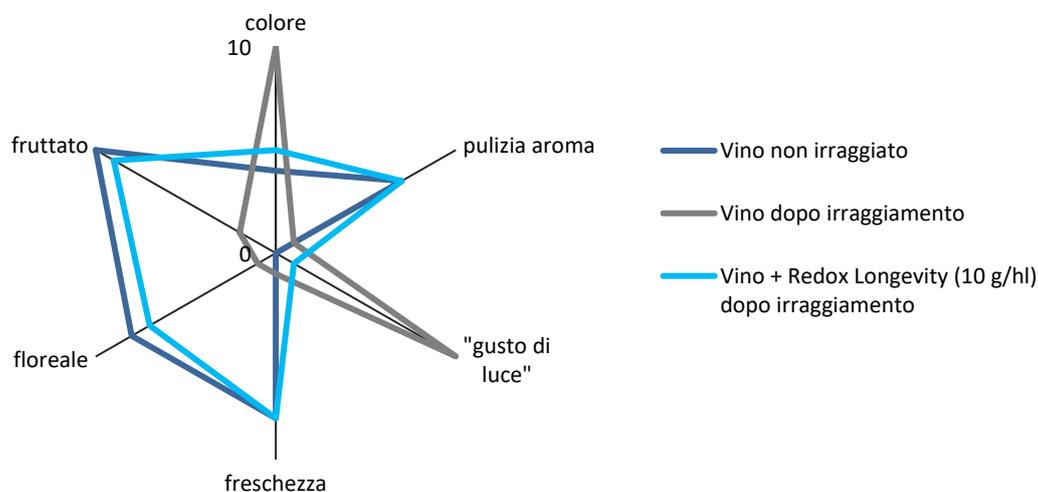
I vini bianchi e rosati, esposti alla luce, possono andare incontro ad un decadimento organolettico conosciuto con il nome di "gusto di luce", in particolare se commercializzati in bottiglie in vetro bianco. È un'alterazione legata principalmente alla presenza di Riboflavina (vitamina B2) che, esposta alla luce, innesca numerose reazioni i cui prodotti finali sono composti solforati volatili, con soglie di percezione bassissime. I sentori conferiti al vino sono descritti come: cavolo, lana bagnata, cipolla, aglio. L'alterazione fotochimica del sistema redox può provocare anche variazioni del colore ("browning").

APPLICAZIONI

Redox Longevity aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il gusto di luce mediante meccanismi sia preventivi sia curativi:

- scherma la radiazione luminosa, rallentando la comparsa del fenomeno;
- agisce da "competitor" interagendo con la riboflavina al posto dei precursori solforati;
- elimina i metaboliti solforati, eventualmente formati, mediante meccanismi di "binding/capturing".

Anche nei vini non a rischio di sviluppare il "gusto di luce", Redox Longevity stabilizza il colore nel tempo, prolungando la freschezza e la longevità del vino.



Risultati della degustazione di vino Chardonnay, prima e dopo irraggiamento in vino con e senza Redox Longevity (10 g/hl).

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 5 a 20 g/hl.

10 g/hl di Redox Longevity apportano 20 mg/l di SO₂.

Sciogliere in poca acqua o vino, e aggiungere direttamente alla massa da trattare, omogeneizzando bene il tutto. L'aggiunta va effettuata prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. Si consiglia di verificare l'IF del vino dopo l'aggiunta.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg.

Conservare in luogo asciutto.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com