

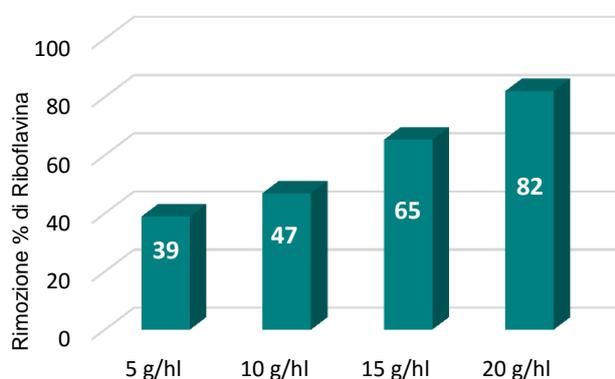
KOLIREX® GO FRESH

Chiarificante contro il “gusto di luce” e coadiuvante della stabilità fenolica, con tecnologia miniTubes™

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. Questa alterazione è 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 (es: metantiolo e dimetildisolfuro). I sentori conferiti al vino sono descritti come: cavolo, lana bagnata, cipolla, aglio. L'alterazione fotochimica del sistema redox porta sovente anche al verificarsi di repentine variazioni del colore, fenomeno noto come “browning”, legato a fenomeni ossidativi che coinvolgono i composti cromatici.

La probabilità e l'intensità con cui si verifica in bottiglia il difetto del “gusto di luce” è funzione della concentrazione di riboflavina degradata dalla radiazione luminosa. Le numerose prove condotte su vini diversi, hanno evidenziato come già 40 ppb di riboflavina possono essere sufficienti a sviluppare il difetto.



Rimozione % di riboflavina con diverse dosi di Kolirex Go Fresh. Media su 70 chiarifiche.

APPLICAZIONI

La ricerca Dal Cin ha messo a punto un chiarificante specifico, **Kolirex Go Fresh**, in grado di ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino.

Una corretta gestione della fermentazione alcolica consentirà l'impiego di tale coadiuvante a dosaggi contenuti, con un impatto trascurabile dal punto di vista organolettico.

Kolirex Go Fresh può essere impiegato anche quando sia necessaria una correzione del corredo polifenolico e la stabilizzazione del colore nel tempo.

MODALITÀ D'USO

Versare **Kolirex Go Fresh** in acqua (proporzione 1:10) e attendere 5 minuti la disgregazione del prodotto. Omogeneizzare la massa e aggiungere al vino. Il prodotto agisce per contatto, i migliori risultati si ottengono lasciando la massa in blanda agitazione. Dopo 48 ore procedere con le usuali operazioni di cantina.

DOSI

Per prevenire il gusto di luce: da 2 a 30 g/hl come in tabella.

Per la correzione e la stabilizzazione del colore prima dell'imbottigliamento: da 5 a 10 g/hl.

ppb Riboflavina	Dosi indicative per avere riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl o più

CONFEZIONI

Pacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.