

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. 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, 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.

Il problema è complesso e deve essere gestito in cantina intervenendo in modo puntuale nel processo di lavorazione del vino.

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.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

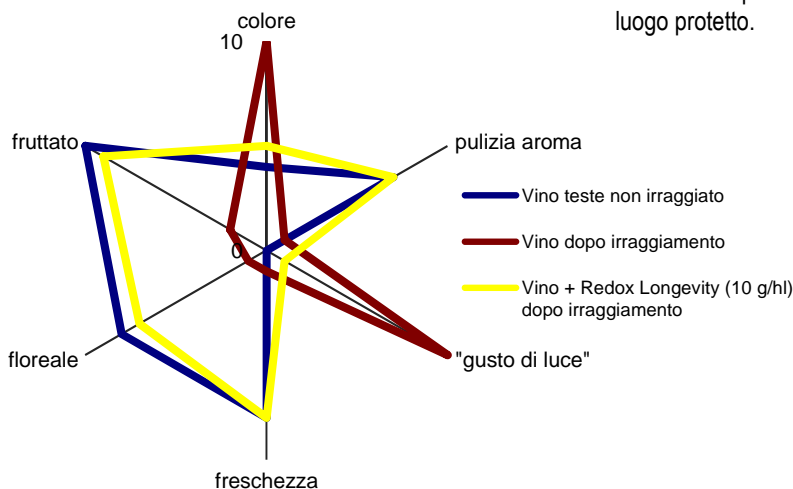
Da 5 a 20 g/hl. Sciogliere in poca acqua o vino, e aggiungere direttamente alla massa da trattare, omogeneizzando bene il tutto.

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

CONFEZIONI

Sacchetti da kg 1.

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto.



Risultati della degustazione di vino Chardonnay 2014, prima e dopo irraggiamento.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

