KOLIREX® GO FRESH G

Chiarificante contro il "gusto di luce" e coadiuvante della stabilità fenolica
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. Si tratta di 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

Kolirex Go Fresh G è un chiarificante specifico in grado di ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino ed è ammesso nella vinificazione biologica (secondo il Reg. UE 2021/1165).

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

MODO DI IMPIEGO

Versare in acqua (proporzione 1:10), attendere 15-20 minuti la disgregazione del prodotto, agitare vigorosamente 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.

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

CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg.

DAL CIN
Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com