

REDOX LONGEVITY

*Previene las alteraciones aromáticas y del color de los vinos en botella.
Específico contra el "gusto de luz".*

EL GUSTO DE LUZ

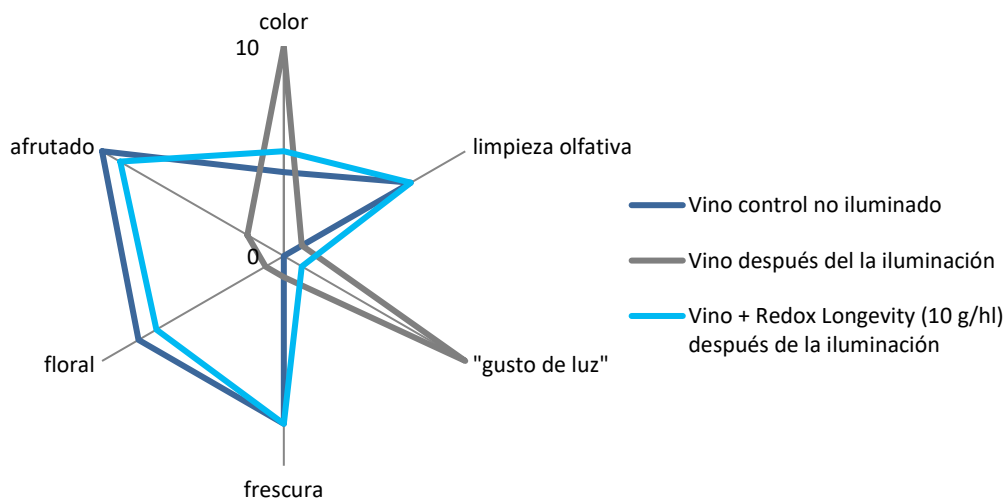
Los vinos blancos y rosados, expuestos a la luz, pueden experimentar un decaimiento organoléptico conocido como "gusto de luz" y, en particular, si se comercializan en botellas de vidrio transparente. Esta alteración está ligada principalmente a la presencia de Riboflavina (Vitamina B2) que, cuando se expone a la luz, desencadena numerosas reacciones que tienen como productos finales compuestos azufrados volátiles, con umbrales de percepción muy bajos. Los olores que confiere al vino se describen como: col, lana mojada, cebolla y ajo. La alteración fotoquímica del sistema redox también comporta una variación del color, fenómeno conocido como "browning".

APLICACIONES

Redox Longevity añadido al vino cuando está listo para el embotellado, actúa contra el gusto de luz mediante mecanismos tanto preventivos como curativos:

- apantalla la radiación luminosa, ralentizando la aparición del fenómeno;
- actúa como "competidor" reaccionando con la riboflavina en lugar de los precursores azufrados;
- elimina los metabolitos azufrados formados mediante mecanismos de "enlace/captura".

También en vinos sin riesgo de desarrollar el fusto de luz, Redox Longevity estabiliza el color en el tiempo, prolongando la frescura y la longevidad del vino.



Resultados de la degustación de un vino Chardonnay, antes y después de la iluminación, con y sin Redox Longevity.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 5 a 20 g/hl.

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

Disolver en volúmenes pequeños de agua o vino, y añadir directamente a la masa a tratar homogeneizando bien la mezcla. La adición debe hacerse antes de la última filtración por premembrana. Es recomendable comprobar el FI del vino después de la adición.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg. Mantener el producto en su confección integra en lugar seco.

