

PER SAPERNE DI PIÙ

I Chiarificanti

BENTONITE E STABILITÀ COLLOIDALE DEI VINI ROSSI

I vini sono dispersioni colloidali che possono mantenersi stabili nel tempo, restando limpidi, oppure diventare instabili con la successiva formazione di torbidità o di depositi. **Nei vini rossi l'instabilità colloidale è una delle cause della perdita di sostanza colorante.**

Nei **grafici 1 e 2** sono riportati i valori del test di instabilità colloidale effettuato dopo 6 e 12 mesi di conservazione e lo shock test a caldo dopo 6 mesi. Il vino trattato con **Absolute Gold** è risultato sempre perfettamente stabile. (vino Barbera 2019).

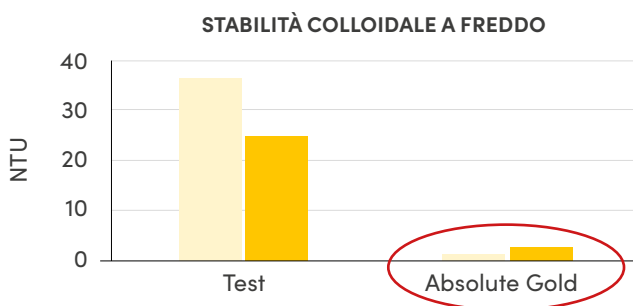


Figura 1. Risultati del test a freddo (conservazione dei vini a 4°C per 48 ore) su vino chiarificato. Il vino è stabile per $\Delta NTU < 2$ (Δ prima e dopo il test).

6 mesi 12 mesi

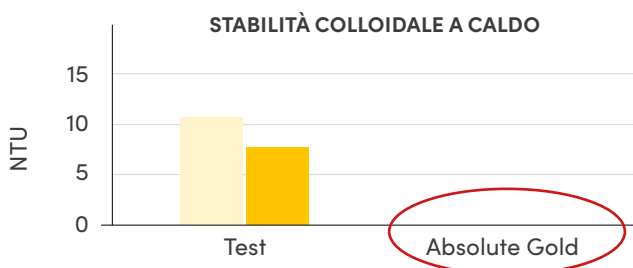


Figura 2. Risultati dello shock test (conservazione dei vini a 40°C per 24 ore e 7 giorni) su vino chiarificato. Il vino è stabile per $\Delta NTU < 2$ (Δ prima e dopo il test).

6 mesi 24h
6 mesi 7 giorni