

PER SAPERNE DI PIÙ

Resistenza all'ossidazione

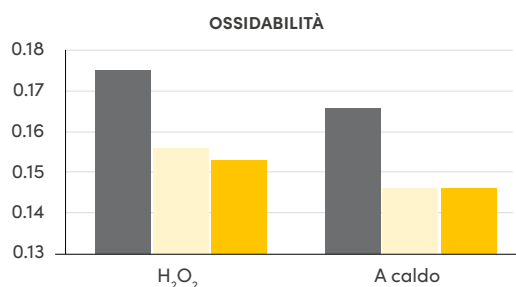
ALTERNATIVE AL PVPP

La ricerca di vini bianchi e rosati che mantengano nel tempo l'integrità del colore e dei profumi, spinge alla ricerca di sempre nuove soluzioni.

Grazie alla sua capacità di ridurre il contenuto in catechine e chinoni, il PVPP (p.e. **DC-POL G**) è uno dei coadiuvanti più apprezzati e impiegati, sia nei mosti sia nei vini; ha spesso sostituito il caseinato nelle produzioni vegan.

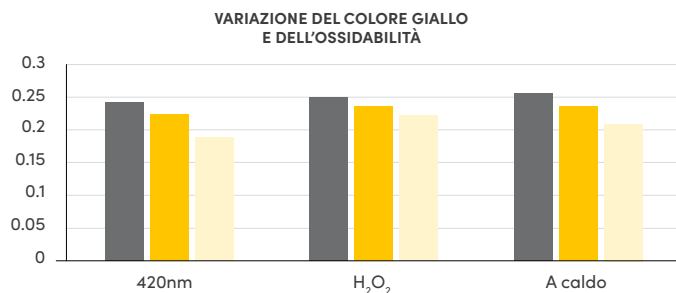
È tuttavia possibile, laddove si voglia lavorare in regime biologico, ottenere ottimi risultati in termini di freschezza e longevità anche con le proteine vegetali, il chitosano e policomposti attentamente formulati.

Grazie al reparto Supporto Tecnico di Dal Cin, sono state condotte numerose prove per valutare la capacità chiarificante, di rimozione dei polifenoli e di riduzione dell'ossidabilità di prodotti con e senza PVPP.



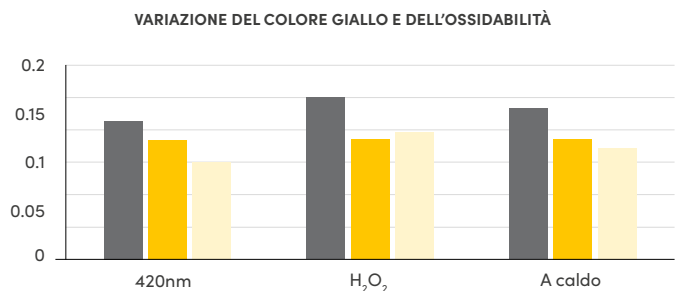
PHYTOKOLL VIP (proteina di pisello): grazie all'azione sulle catechine, permette un abbassamento dell'indice di ossidabilità (valutato con H₂O₂ e a caldo) paragonabile a quello ottenuto con DC-POL G. Vino Greco di Tufo.

Test PHYTOKOLL VIP
DC-POL G



KITOCLEAR (chitosano attivato): l'abbassamento della D.O. 420 nm è dovuta all'azione antiossidante sui chinoni e questo permette di rendere il vino più resistente all'ossidazione (valutata con H₂O₂ e a caldo). Vino Pecorino.

Test KitoClear
DC-POL G



Kolirex Go fresh (formulato con PVPP) e **KOLIREX GO FRESH G** (formulato con proteina di pisello) hanno permesso un uguale abbassamento della D.O. a 420 nm (giallo) e dell'indice di ossidabilità (valutato con H₂O₂ e a caldo). Vino Greco di Tufo.

Test Kolirex Go fresh G
Kolirex Go fresh