

FOCUS EXTRA

Vini rosati

OBIETTIVO COLORE

Il biglietto da visita del vino rosato è senza dubbio il suo colore, un ventaglio di sfumature che va dalla buccia di cipolla alla ciliegia. La tendenza degli ultimi anni è avere colori tenui preservando la nota rossa-violacea su quella gialla. Per garantire la tenuta nel tempo della nuance ricercata, Dal Cin propone soluzioni mirate, partendo dalla chiarifica dei mosti per arrivare al pre imbottigliamento.

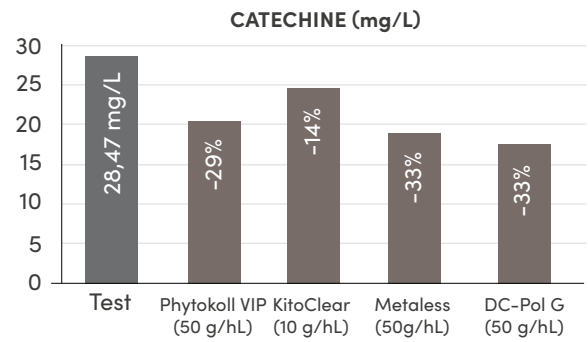
CHIARIFICA DEI MOSTI E DEI VINI

Phytokoll VIP: proteina vegetale per la chiarifica dei mosti, anche in flottazione, e dei vini. Abbatte le catechine e i polifenoli ossidati. (v. graf. 1)

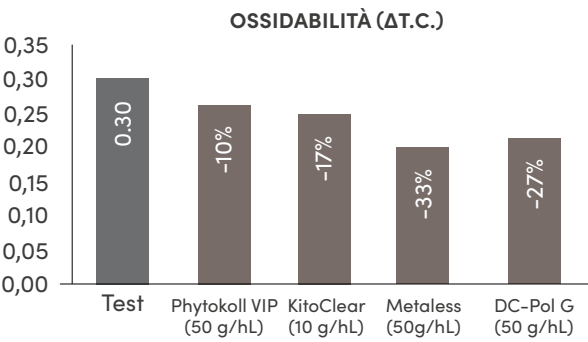
KitoClear: chitosano pre-attivato per illimpidire, rimuovere le frazioni ossidate, flottare anche mosti difficili.

DC-POL G: PVPP miniTubes™ per garantire la migliore Hue (rapporto rosso/giallo); ideale l'impiego in fermentazione.

Metaless: PVI/PVP miniTubes™ per la rimozione di Fe e Cu, catalizzatori delle ossidazioni a carico del colore e degli aromi. (v. graf. 2)



Graf. 1 - Variazioni del contenuto di catechine (metodo DAC) dopo chiarifiche su Mosto di Chiaretto.



Graf. 2 - Ossidabilità dei mosti (T.C. a 40 °C x 96 h) dopo chiarifiche su Mosto di Chiaretto.

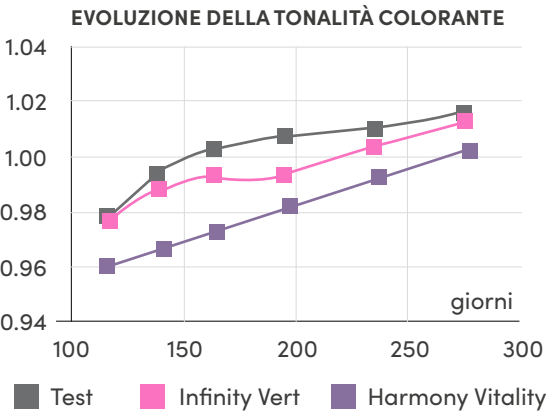
n.b.: Metaless ha rimosso il 65% del ferro presente.

STOCCAGGIO, AFFINAMENTO E PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

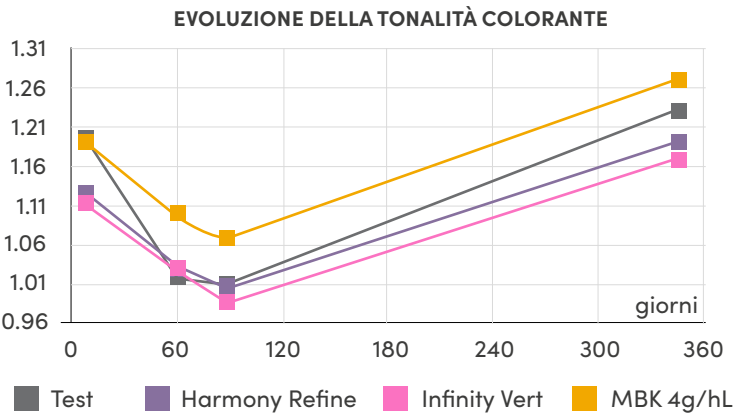
Harmony Vitality: derivato di lievito ricco in glutatione e peptidi riducenti. Preserva colore e aromi dall'ossidazione durante stoccaggio e affinamento permettendo di ridurre l'impiego di SO₂ (v. graf. 3).

Harmony Refine: mannoproteine per la rifinitura organolettica con effetto secondario stabilizzante sulla materia colorante (v. graf. 4)

Infinity Vert: tannino estratto da the verde con azione antiossidante; permette di ridurre l'impiego di SO₂ all'imbottigliamento. (v. graf. 4)



Graf. 3 - Harmony Vitality (20 g/hL), impiegato in affinamento di vino Chiaretto, ha permesso di ottenere una migliore tonalità colorante dopo un anno di conservazione.



Graf. 4 - Infinity Vert (2 g/hL) e Harmony Refine (25 g/hL) impiegati in preimbottigliamento di vino Chiaretto, hanno permesso di ottenere una migliore tonalità colorante dopo un anno di conservazione.