

FOCUS ON

Clarificantes

BENTONITA Y ESTABILIDAD COLOIDAL EN VINOS TINTOS

Los vinos son dispersiones coloidales que pueden mantenerse estables en el tiempo, permaneciendo claros o volverse inestables con la formación de turbidez o de depósitos. **En los vinos tintos, la inestabilidad coloidal es una de las causas de la pérdida de sustancia colorante.**

Las **fig. 1** y la **fig. 2** muestran los valores de la prueba de inestabilidad coloidal realizada después de 6 y 12 meses de almacenamiento y la prueba de choque térmico después de **6 meses**. El vino tratado con Absolute Gold permanece siempre perfectamente estable.

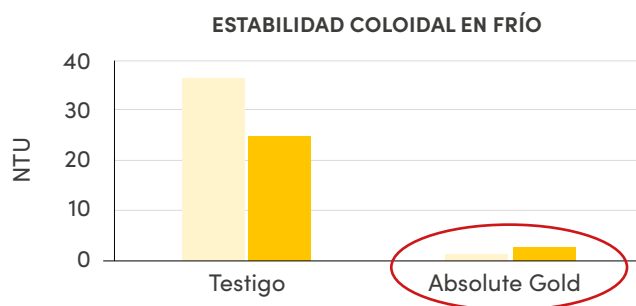


Fig 1. Resultados de la prueba en frío (almacenamiento de vinos a 4°C durante 48 horas) en vino clarificado. El Vino es estable por $\Delta NTU < 2$ (Δ antes y después de la prueba).

6 meses
12 meses

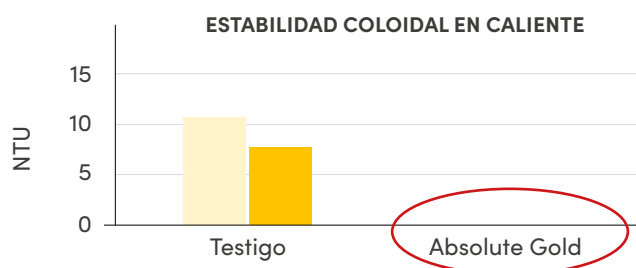


Fig 2. Resultados de la prueba de choque (almacenamiento de vinos a 40°C durante 24 horas y 7 días) sobre vino clarificado. El Vino es estable por $\Delta NTU < 2$ (Δ antes y después de la prueba).

6 meses_24 h
6 meses_7 días