

FOCUS EXTRA

VINOS ROSADOS:

OBJETIVO COLOR

La tarjeta de presentación del vino rosado es, sin duda, su color, una gama de tonalidades que van desde el rosa, el salmón hasta la piel de cebolla. La tendencia de los últimos años es conseguir colores suaves, preservando el tono rojo-violáceo sobre el amarillo. Para garantizar la durabilidad en el tiempo del matiz buscado, Dal Cin propone soluciones específicas, comenzando desde la clarificación de los mostos hasta el pre-embotellado.

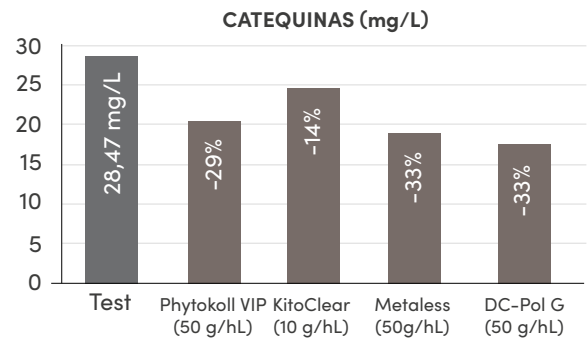
CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS

Phytokoll VIP: proteína vegetal para la clarificación de mostos, también en flotación y de vinos. Reduce las catequinas y los polifenoles oxidados. (v. graf. 1)

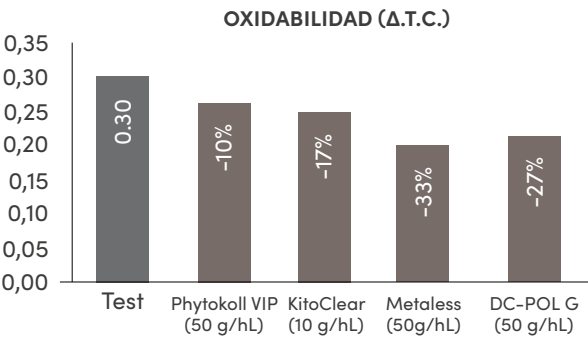
KitoClear: quitosano preactivado para clarificar, eliminar fracciones oxidadas, incluso en mostos difíciles.

DC-POL G: miniTubes™ de PVPP para garantizar la mejor tonalidad (relación roja/amarillo); ideal para su uso en fermentación.

Metaless: PVI/PVP miniTubes™ para la eliminación de Fe y Cu, catalizadores de las oxidaciones que afectan al color y a los aromas. (v. graf. 2)



Graf. 1 - Variaciones del contenido de catequinas (método DAC) después de la clarificación en Pinot noir rosé.



Graf. 2 - Oxidabilidad de los mostos (T.C. a 40 °C x 96 h) después de la clarificación en Pinot noir rosé.

n.b.: Metaless ha eliminado el 65% del hierro presente.

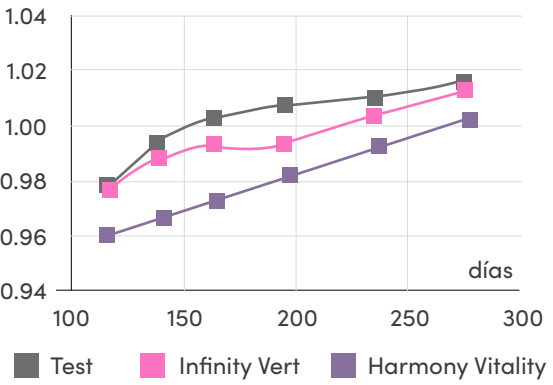
ALMACENAMIENTO, AFINADO Y PRE-EMBOTELLADO

Harmony Vitality: derivado de levadura rico en glutatión y péptidos reductores. Preserva el color y los aromas de la oxidación durante el almacenamiento, conservación y crianza lo que permite reducir el uso de SO₂. (v. graf. 3)

Harmony Refine: manoproteínas para el afinado organoléptico con un efecto secundario estabilizante sobre la materia colorante. (v. graf. 4)

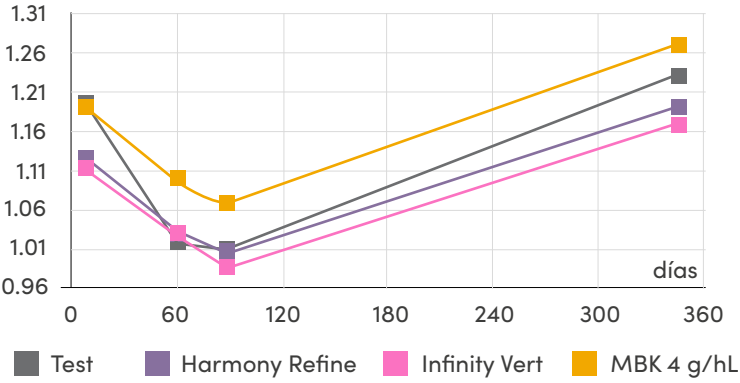
Infinity Vert: tanino extraído de té verde con acción antioxidante; permite reducir el uso de SO₂ en el embotellado. (v. graf. 4)

LA EVOLUCIÓN DE LA TONALIDAD DEL COLOR



Graf. 3 - Harmony Vitality (20 g/hL), utilizado en el afinado del vino Charetto, ha permitido lograr una mejor tonalidad del color después de un año de almacenamiento.

LA EVOLUCIÓN DE LA TONALIDAD DEL COLOR



Graf. 4 - Infinity Vert (2 g/hL) y Harmony Refine (25 g/hL) empleados en el pre-embotellado de vino Charetto, han permitido obtener una mejor tonalidad del color después de un año de almacenamiento.