

KOLIREX™ GO FRESH G

Clarificador contra el “gusto de luz” y coadyuvante de la estabilidad fenólica
Tecnología *miniTubes*™

EL GUSTO DEL LUZ

Los vinos blancos y rosados, expuestos a la luz, pueden experimentar un decaimiento organoléptico conocido como “gusto de luz” y, en particular, si se comercializan en botellas de vidrio transparante. Esta alteración está ligada principalmente a la presencia de Riboflavina (Vitamina B2) que, cuando se expone a la luz, desencadena numerosas reacciones que tienen como productos finales compuestos azufrados volátiles, con umbral de percepción muy bajos. Los olores que confiere al vino se describen como: col, lana mojada, cebolla y ajo. La alteración fotoquímica del sistema redox también comporta una variación del color, fenómeno conocido como “browning”.

APLICACIONES

Kolirex Go Fresh G es un clarificador específico capaz de reducir drásticamente el contenido en riboflavina del vino, además está permitido en la vinificación ecológica (Reg. UE 2021/1165).

Una correcta gestión de la fermentación alcohólica consentirá el uso de este coadyuvante en dosis reducidas, con un impacto inapreciable desde el punto de vista organoléptico.

Kolirex Go Fresh G se puede emplear incluso cuando sea necesaria una corrección del contenido polifenólico y la estabilización del color en el tiempo.

MODO DE EMPLEO

Verter Kolirex Go Fresh G en agua (proporción 1:10), esperar 15-20 minutos para la disgregación del producto, mezclar vigorosamente la masa y añadir al vino. El producto actúa por contacto, los mejores resultados se obtienen dejando la masa en agitación moderada. Tras 48 horas proceder con las operaciones normales de bodega.

DOSIS

Para prevenir el gusto de luz: de 2 a 30 g/hl.

Para la corrección y la estabilización del color antes del embotellado: de 5 a 10 g/hl.

ENVASES

Sacos de 10 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com