

## REDOX LONGEVITY

*Previene las alteraciones aromáticas y del color de los vinos en botella.*

*Específico contra el “gusto de luz”.*

### EL GUSTO DE LUZ

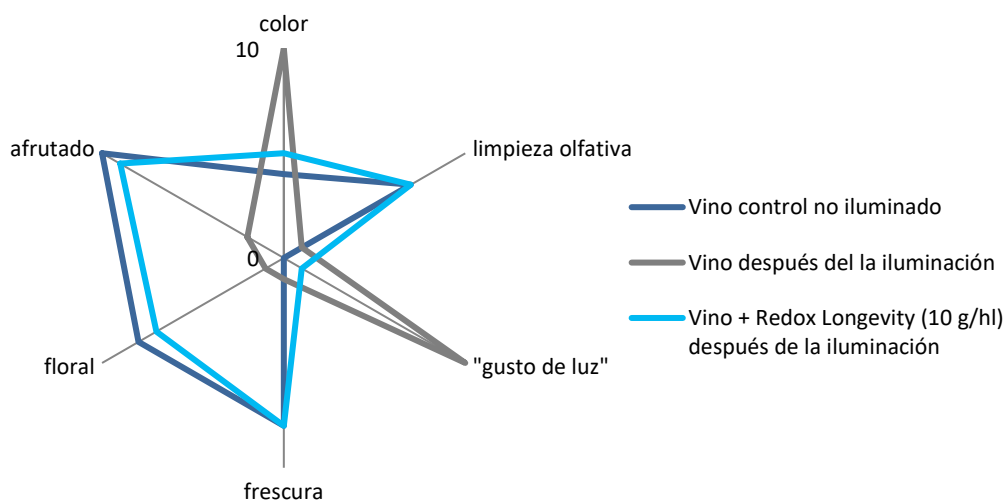
Los vinos blancos y rosados, expuestos a la luz, pueden experimentar un decaimiento organoléptico conocido como “gusto de luz” y, en particular, si se comercializan en botellas de vidrio transparente. Esta alteración está ligada principalmente a la presencia de Riboflavina (Vitamina B2) que, cuando se expone a la luz, desencadena numerosas reacciones que tienen como productos finales compuestos azufrados volátiles, con umbrales 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

**Redox Longevity** añadido al vino cuando está listo para el embotellado, actúa contra el gusto de luz mediante mecanismos tanto preventivos como curativos:

- apantalla la radiación luminosa, ralentizando la aparición del fenómeno;
- actúa como “competidor” reaccionando con la riboflavina en lugar de los precursores azufrados;
- elimina los metabolitos azufrados formados mediante mecanismos de “enlace/captura”.

También en vinos sin riesgo de desarrollar el fusto de luz, Redox Longevity estabiliza el color en el tiempo, prolongando la frescura y la longevidad del vino.



*Resultados de la degustación de un vino Chardonnay, antes y después de la iluminación, con y sin Redox Longevity.*

## DOSIS y MODO DE EMPLEO

---

De 5 a 20 g/hl.

10 g/hl de Redox Longevity aportan 20 mg/l di SO<sub>2</sub>.

Disolver en volúmenes pequeños de agua o vino, y añadir directamente a la masa a tratar homogeneizando bien la mezcla. La adición debe hacerse antes de la última filtración por premembrana. Es recomendable comprobar el FI del vino después de la adición.

## ENVASES y CONSERVACIÓN

---

Bolsas de 1 kg. Mantener el producto en su confección integra en lugar seco.



**Dal Cin Gildo spa**  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)