

LONGEVITÀ E VETRO CHIARO FINALMENTE D'ACCORDO!

Perché dover scegliere tra qualità e visibilità?

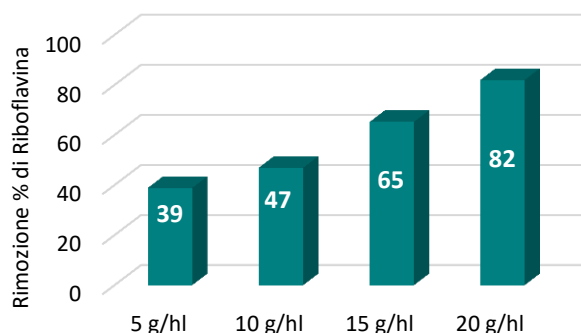
Il **programma Light no Struck** mette d'accordo la voglia di mostrare il vino attraverso la bottiglia e la necessità di preservare freschezza e aromaticità per tutta la shelf-life.

La riduzione della riboflavina e l'eliminazione dei metaboliti solforati responsabili del **"gusto di luce"** scongiurano il decadimento organolettico dei vini esposti a radiazione luminosa.

Chiarifica e stabilizzazione sono due dei passaggi chiave per ottenere vini bianchi e rosati che mantengono la loro integrità organolettica anche se imbottigliati in vetro chiaro ed esposti a radiazione luminosa sugli scaffali di enoteche, ristoranti e punti vendita.

KOLIREX GO FRESH

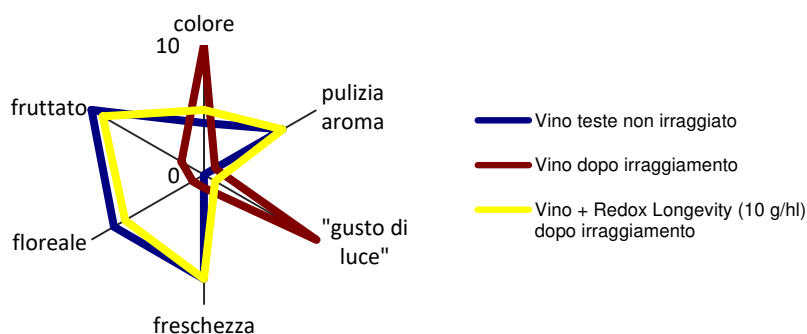
Riduce drasticamente il contenuto di riboflavina del vino e corregge il corredo polifenolico stabilizzando il colore nel tempo.



Rimozione % di riboflavina con diverse dosi di Kolirex Go Fresh. Media su 70 chiarifiche.

REDOX LONGEVITY

Si aggiunge prima dell'imbottigliamento e scherma la radiazione luminosa, rallentando la comparsa del fenomeno; elimina i metaboliti solforati mediante meccanismi di "binding/capturing"; mantiene la freschezza dei profumi e del colore nel tempo.



Risultati della degustazione di vino Chardonnay 2014, prima e dopo irraggiamento.