

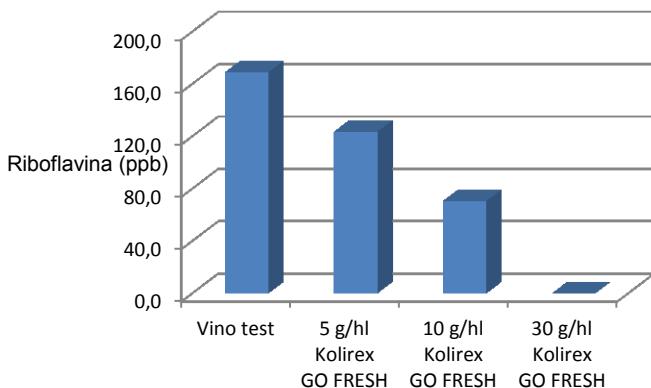
KOLIREX™ GO FRESH

Clarificante contra el “gusto de luz” y coadyuvante de la estabilidad fenólica, con tecnología miniTubes™

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 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 umbrales de percepción muy bajos (p.e. metantiol, dimetildisulfuro...). 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”, que está ligada a fenómenos oxidativos que involucran los compuestos cromáticos del vino.

La probabilidad y la intensidad con la que se verifica el defecto del “gusto de luz” en botella va en función de la concentración de riboflavina degradada por la radiación luminosa.



Reducción de la riboflavina tras el tratamiento con diversas dosis de Kolirex Go Fresh

APLICACIONES

La investigación en Dal Cin ha permitido poner a punto un clarificante específico, **Kolirex Go Fresh**, con el fin de reducir drásticamente el contenido en riboflavina del vino.

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

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

MODO DE EMPLEO

Verte **Kolirex Go Fresh** en agua (proporción 1:10) y esperar 5 minutos para la disgregación del producto. Homogeneizar 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 como se indica en la tabla:

ppb Riboflavina	Kolirex GO FRESH
< 100	2 - 3 g/hl
100 - 150	3 - 10 g/hl
150 - 200	10 - 15 g/hl
200 - 300	15 - 25 g/hl
300 - 400	25 - 30 g/hl o más

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

ENVASES

Paquetes de 2 kg y sacos de 10 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

