



RIBO-Off

Miscela di tannini gallici e proantocianidinici per la protezione dal gusto di luce



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il gusto di luce è un difetto organolettico che spesso compare nei vini conservati in bottiglie trasparenti e prive di riparo dalla radiazione luminosa.

Tale alterazione è legata principalmente alla sensibilità fotochimica della Riboflavina (vitamina B2) che esposta alla luce (lunghezze d'onda comprese fra 370 e 440 nm) passa ad uno stato di eccitazione ricco di energia, in grado di innescare numerose reazioni, fra cui la fotodegradazione ossidativa degli aminoacidi solforati, in particolare della metionina. I prodotti finali di questa degradazione sono composti solforati volatili, con soglie di percezione bassissime (metantiolo, dimetildisolfuro), che conferiscono al vino sentori di cavolo, lana bagnata, cipolla, aglio.

RIBO-Off è una miscela di tannini gallici e proantocianidinici ad alta performance antiossidante, per la protezione dal gusto di luce, che si oppongono alla radiazione luminosa, sacrificandosi e così decrementando lo stato d'eccitazione della vitamina impedendo l'innescamento della fotodegradazione.

RIBO-Off permette di proteggere il vino da queste sgradevoli sensazioni gustative, restituendo note gradevoli e una tannicità moderata.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini gallici e proantocianidinici.

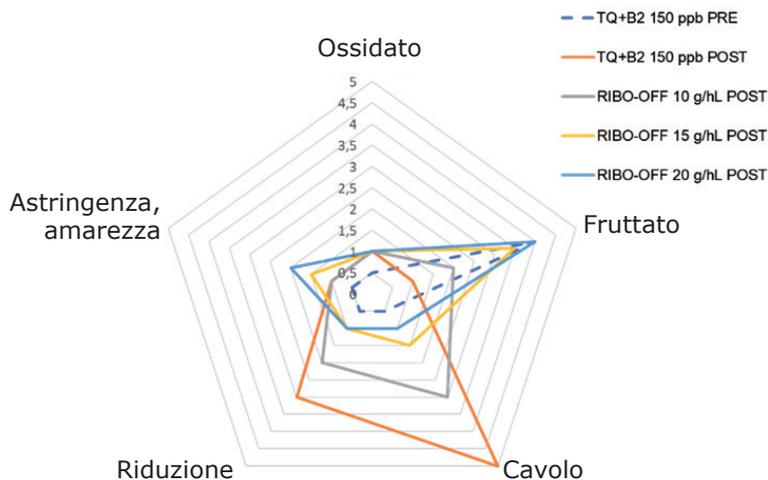


Figura 1: Indagine sul tempo di reazione della Riboflavina. Aggiunta di 150 ppb di riboflavina e diversi dosaggi di RIBO-OFF per contrastare l'effetto.





RIBO-Off

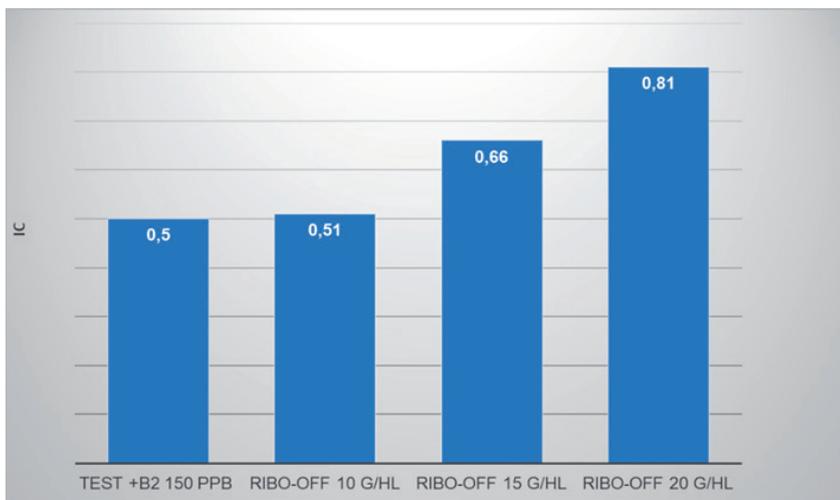


Figura 2: IC di un vino dopo aggiunta di RIBO-OFF a differenti dosaggi.

→ DOSI D'IMPIEGO

5-15 g/hL; 5-20 g/hL nei rosati.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino e omogeneizzare.

Per un approccio preventivo e sinergico alla problematica del gusto di luce, rimuovendo la riboflavina, si consiglia di utilizzare Decoran (10-30g/hL) e Bentogran (50g/hL).

Prodotti in grado di decrementare, rispettivamente, fino al 70% (Decoran) e 20% (Bentogran) di vitamina B2.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 1Kg in scatole da 10Kg.
sacchi da 5kg netti.

