



RIBO-Off

Mischung aus Gallusgerbstoffen und Proanthocyanidinen zum Schutz vor lichtbedingtem Geschmacksverlust



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Lichteinfluss ist ein organoleptischer Fehler, der häufig bei Weinen auftritt, die in durchsichtigen Flaschen ohne Schutz vor Lichteinstrahlung gelagert werden.

Diese Veränderung hängt hauptsächlich mit der photochemischen Empfindlichkeit von Riboflavin (Vitamin B2) zusammen, das bei Lichteinwirkung (Wellenlängen zwischen 370 und 440 nm) in einen energiereichen Erregerzustand übergeht, der zahlreiche Reaktionen auslösen kann, darunter den oxidativen Lichtabbau von schwefelhaltigen Aminosäuren, insbesondere Methionin. Die Endprodukte dieses Abbaus sind flüchtige Schwefelverbindungen mit sehr niedriger Wahrnehmungsschwelle (Methandiol, Dimethyldisulfid), die dem Wein Gerüche von Kohl, nasser Wolle, Zwiebeln und Knoblauch verleihen.

RIBO-Off ist eine Mischung aus Gallustanninen und Proanthocyanidinen mit hoher antioxidativer Wirkung zum Schutz vor Lichtgeschmack, die der Lichtstrahlung entgegenwirken, indem sie den erregten Zustand des Vitamins sakrifizieren und so die Auslösung von Photodegradation verhindern.

RIBO-Off schützt den Wein vor unangenehmen Geschmacksempfindungen und gibt ihm angenehme Noten und moderate Tannine zurück.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Gemisch aus Gallussäure und Proanthocyanidin-Tanninen.

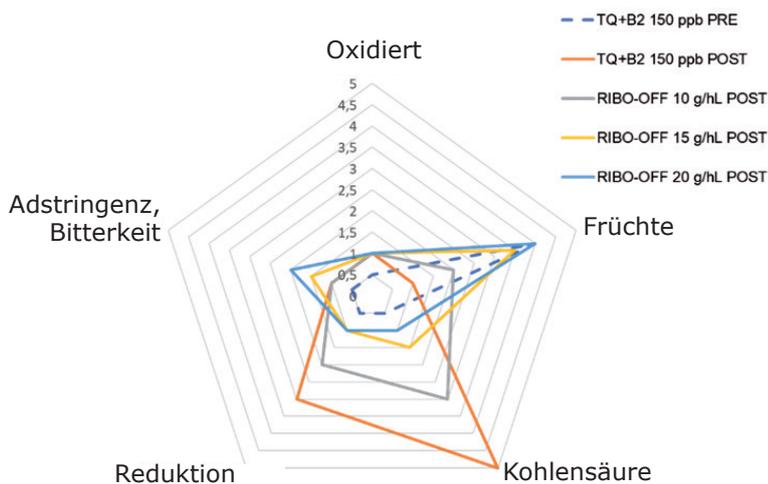


Abbildung 1: Analyse der Riboflavin-Reaktionszeit. Zugabe von 150 ppb Riboflavin und verschiedenen Dosierungen von RIBO-OFF, um dem Effekt entgegenzuwirken.





RIBO-Off

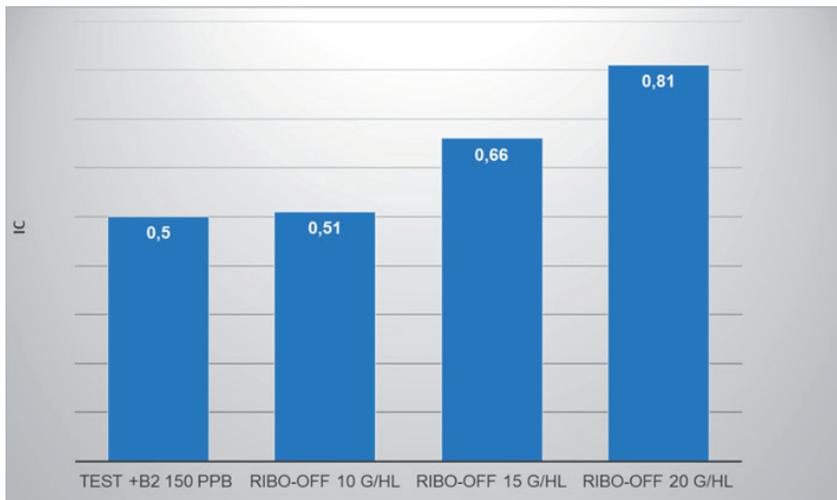


Abbildung 2: Farbintensität eines Weins nach Zugabe von RIBO-OFF in verschiedenen Dosierungen.

→ DOSIERUNG

5-15 g/hL; bei Roséweinen 5-20 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt in den Most oder Wein geben und mischen.

Für eine präventive und synergetische Herangehensweise an das Problem des lichtbedingten Geschmacks, bei der Riboflavin entfernt wird, wird die Verwendung von Decoran (10-30 g/hL) und Bentogran (50 g/hL) empfohlen.

Diese Produkte können den Gehalt an Vitamin B2 um bis zu 70% (Decoran) bzw. 20% (Bentogran) senken.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

1 kg Nettopackungen in Kartons mit 10 kg Inhalt.

5 kg Netto-Säcke.

