



RIBO-Off

Mistura de taninos gálicos e proantocianídnicos para a proteção do gosto de luz



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O sabor a luz é um defeito organolético que frequentemente surge nos vinhos conservados em garrafas transparentes e sem proteção da radiação luminosa.

Esta alteração está ligada principalmente à sensibilidade fotoquímica da Riboflavina (vitamina B2) que quando exposta à luz (comprimentos de onda entre 370 e 440 nm) passa para um estado de excitação rico em energia, capaz de desencadear inúmeras reações, incluindo a foto degradação oxidativa de aminoácidos sulfurados, em particular da metionina. Os produtos finais desta degradação são compostos de sulfurados voláteis, com limiares de percepção muito baixos (metanotiol, dimetildisulfureto), que conferem ao vinho notas de couve, lã molhada, cebola, alho.

RIBO-Off é uma mistura de taninos gálicos e proantocianídnicos com alta performance antioxidante, para proteção do sabor de luz, que se opõem à radiação luminosa, e assim sendo diminui o estado de excitação da vitamina impedido o desencadear da foto degradação.

RIBO-Off permite proteger o vinho destas desagradáveis sensações gustativas, restituindo notas as agradáveis e uma tanicidade moderada.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos gálicos e proantocianídnicos.

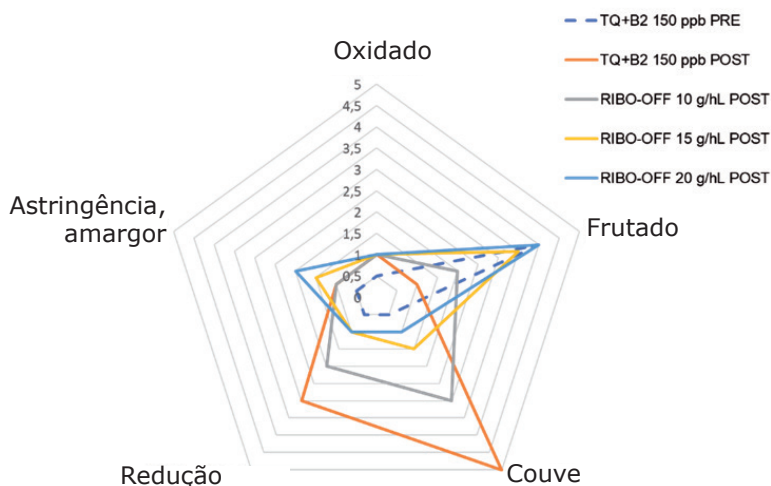


Figura 1: Pesquisa do tempo de reação da Riboflavina. Adição de 150 ppb de riboflavina e diversas dosagens de RIBO-OFF para neutralizar o efeito.





RIBO-Off

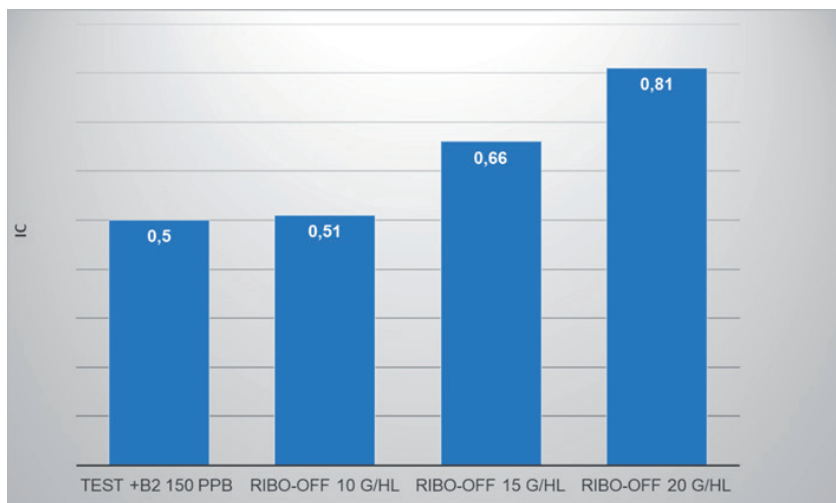


Figura 2: IC de um vinho após adição de RIBO-OFF em diversas doses.

→ DOSES A APLICAR

5-15 g/hL nos brancos; 5-20 g/hL nos rosés.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no vinho e homogeneizar.

Para uma abordagem preventiva e sinérgica do problema do sabor da luz, removendo a riboflavina, recomenda-se utilizar Decoran (10-30g/hL) e Bentogran (50g/hL).

Produtos capazes de diminuir, respectivamente, até 70% (Decoran) e 20% (Bentogran) de vitamina B2.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Pacotes com 1 kg em caixas com 10 kg.

Sacos com 5 kg.

