

# RIBOCLEAN

## VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Prodotto specifico per evitare lo sviluppo del "gusto di luce"

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Grazie alla sua composizione a base di uno speciale carbone vegetale ad alta efficienza specificatamente selezionato per la rimozione della riboflavina, **RIBOCLEAN** è il prodotto ideale per chi vuole utilizzare bottiglie in vetro trasparente in totale sicurezza, poiché fornisce una protezione all'esposizione alla luce.

Il "gusto di luce" è un difetto organolettico legato alla presenza di un eccesso di riboflavina nel vino, la quale ossidandosi, innesca una serie di reazioni che portano alla formazione di composti solfurei percepibili anche a basse concentrazioni.

Le condizioni perché questo avvenga sono la presenza di riboflavina oltre una certa soglia e l'esposizione alla luce. **RIBOCLEAN** grazie alla sua azione specifica permette, a dosaggi molto bassi, la rimozione della riboflavina evitando così il rischio di innesco del gusto di luce.

I bassi dosaggi ai quali agisce **RIBOCLEAN** permettono di effettuare il trattamento anche su vini rosati senza interferire sulla componente cromatica.

Si rendono comunque necessari test preventivi di laboratorio prima dell'utilizzo di **RIBOCLEAN**, considerando che alcuni vini sono più sensibili di altri alla decolorazione.

### MODI D'IMPIEGO

Essendo un prodotto che agisce per contatto, sono necessarie almeno 2 ore di mantenimento in sospensione. L'effetto di rimozione della riboflavina aumenta, aumentando i tempi di contatto.

### DOSI D'IMPIEGO

- 1.0–5.0 g/hL

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg

Conservare in luogo secco, senza odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.