CANNED PACKAGING

Quando si valuta l'utilizzo della lattina, è importante comprendere che esistono differenze tra i contenitori tradizionali in vetro e l'alluminio. Il packaging in alluminio ha caratteristiche specifiche che non devono essere sottovalutate se si vuole garantire la stabilità del vino nel tempo. La degradazione del rivestimento interno, così come la comparsa di note di riduzione, possono verificarsi già nelle sei settimane successive al confezionamento. Questo accade a causa della presenza di tenori troppo alti di rame e anidride solforosa. Ridurre il contenuto di rame e SO_2 prima del confezionamento è fortemente raccomandato per limitare la formazione di composti solforati volatili.

Parametri chimici raccomandati

Grado alcolico	< 18.5 %v/v
Solforosa Libera	< 20 mg/L
Solforosa Totale	< 75 mg/L
Solforosa Molecolare	< 0.2 mg/L
Rame	< 0.2 mg/L
Ferro	< 1.0 mg/L
Ossigeno disciolto Vini Rossi	< 1.0 mg/L
Ossigeno disciolto Vini Bianchi e Rosati	< 0.5 mg/L
Ossigeno totale	< 2.0 mg/L
Cloruri	< 50 mg/L

ATTENZIONE - Fare sempre riferimento alle raccomandazioni del produttore di lattine

Cosa fare prima di procedere al confezionamento in lattina

Valutare i parametri chimici chiave del vino che possono avere un impatto sulla conservazione in lattina, inclusi alluminio (per monitorare l'eventuale cessione nel tempo), rame, ferro, SO_2 (libera, totale e molecolare) e cloruri.
Se uno dei parametri analitici sopraelencati non rientra nei limiti consigliati, utilizzare i seguenti prodotti per risolvere il problema:

Mantenere un basso livello di SO_2 ***HIDEKI***. 2,5 g/hL di Hideki consentono di ottenere lo stesso effetto antiossidante di 10 mg/L di SO_2 libera.
Alto contenuto di metalli (Cu, Fe) – ***Stabyl MET***. A dosi di 25-50 g/hL riduce efficacemente il contenuto di rame e ferro.
Elevato ossigeno disciolto – ***EnartisTan SLI***. Aggiunte di 1-5 g/hL possono ridurre la quantità di ossigeno disciolto fino al 50%.