

La ricerca rivela nuove strade per gestire meglio l'aggiunta di solfiti prima dell'imbottigliamento*



P. Arapitsas^a, M.Ugliano^b, D. Perenzoni^a, A. Angeli^a, P. Pangrazzi^c & F. Mattivi^a

^a Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italy

^b Nomacorc France, Domaine de Donadille, Rodilhan, France

^c Cantine MezzaCorona, 38016, Mezzocorona, Italy

**per sapere di più, vedi l'articolo scientifico, pubblicato in Journal of Chromatography A, 1429 (2016) 155–165: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0021967315017604>*



FONDAZIONE
EDMUND
MACH
CENTRO RICERCA
e INNOVAZIONE



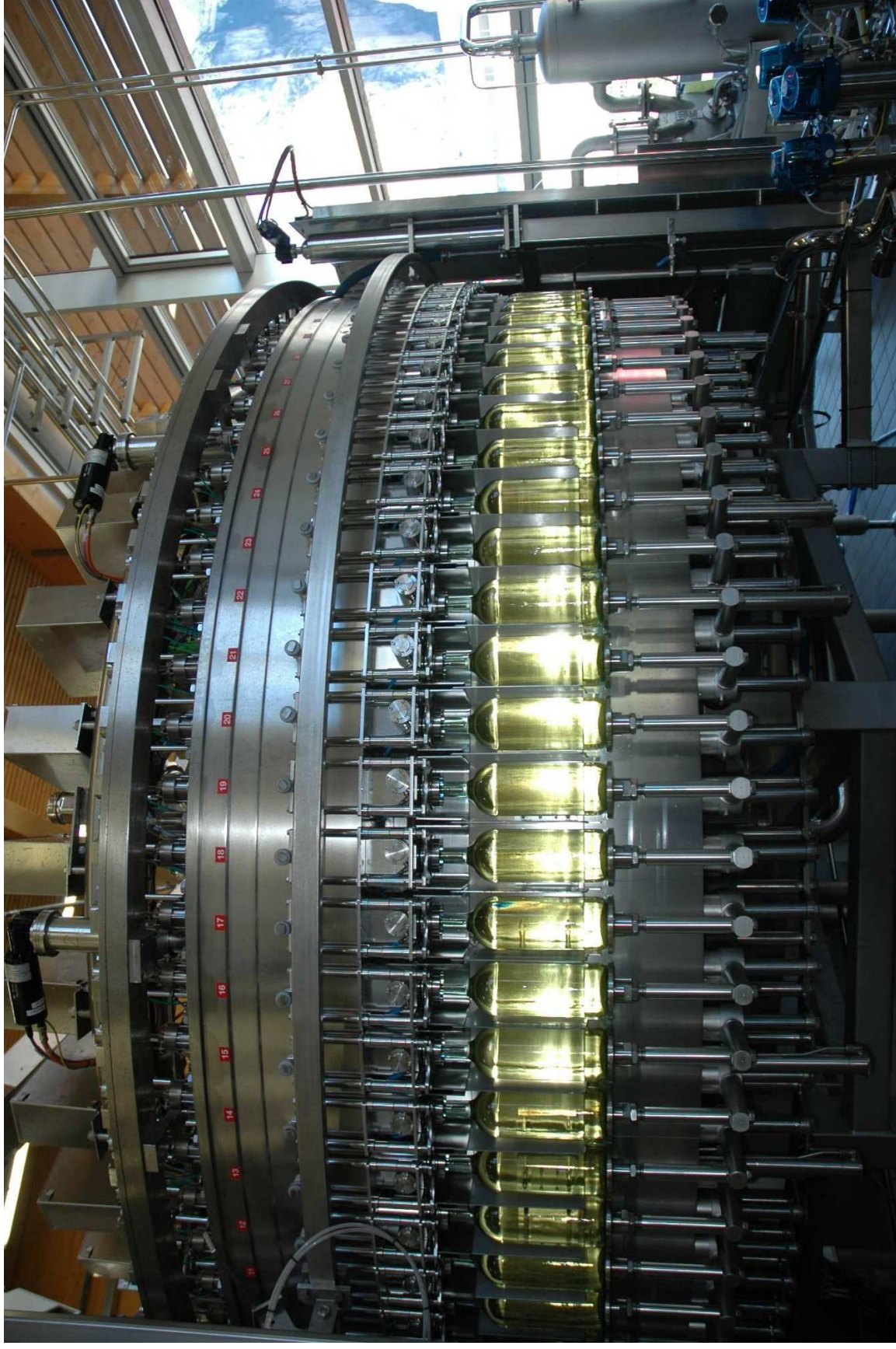
NOMACORC®

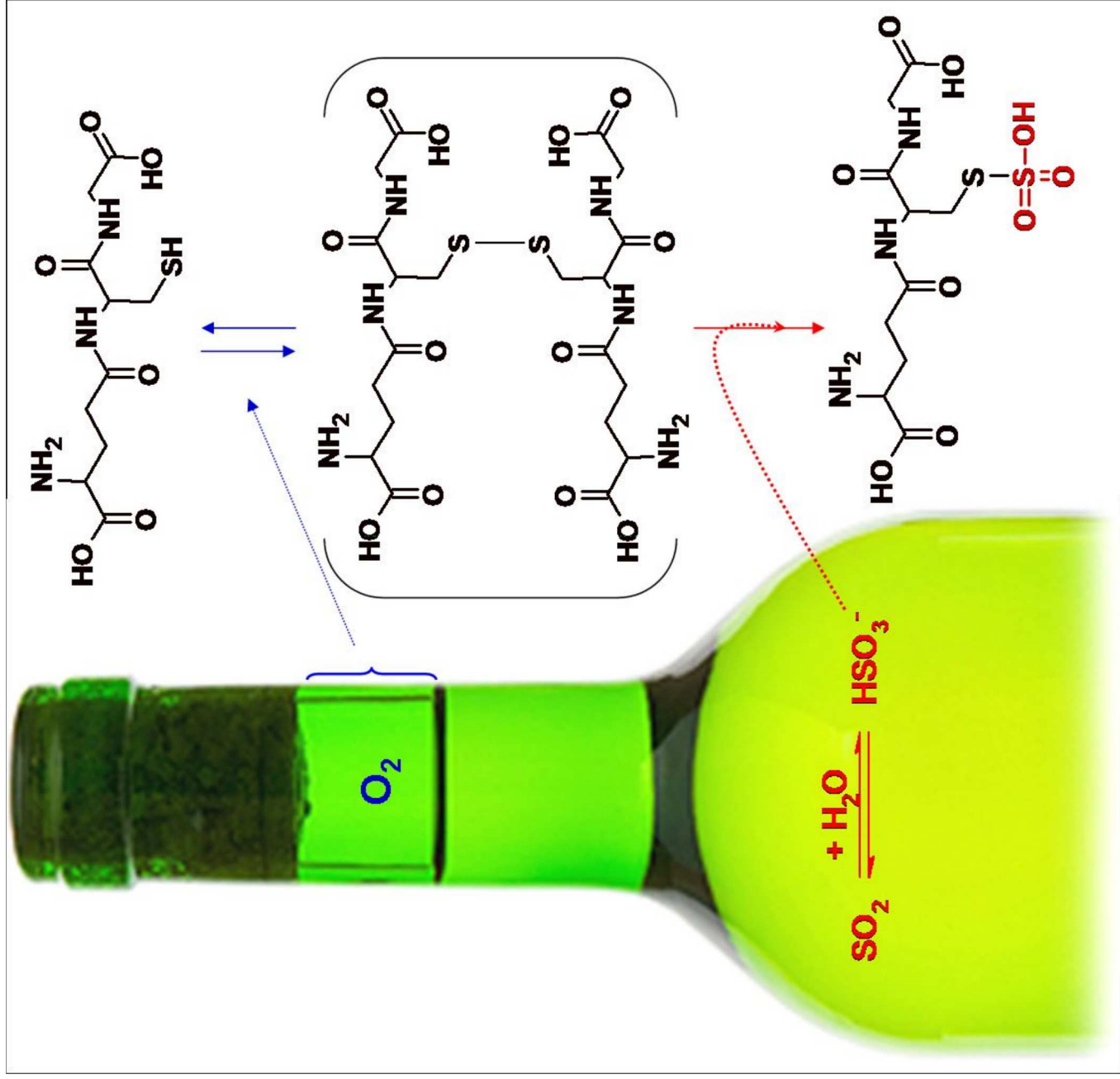


MEZZACORONA

Contenuto di ossigeno all'imbottigliamento

Gli effetti di un livello basso (LO) confrontati con un livello elevato (HO) di ossigeno totale in bottiglia (TPO)





L'anidride solforosa reagisce con il glutathione, riducendo la capacità antiossidante complessiva