**Nytänkande vinlansering i samarbete med**

**Ruby Zin – unikt vin med reducerade halter av histamin och garvämnen**

**En tydlig trend just nu är vårt ökade intresse av vad mat och dryck som vi konsumerar verkligen innehåller. Vi har också en ökad insikt för hur mat och dryck påverkar vår kropp och vårt välbefinnande. Enligt en färsk undersökning upplever 15 % av svenska kvinnor att de får mer eller mindre huvudvärk av rött vin, även i små mängder. Nu är det möjligt att beställa ett unikt framställt rött vin, speciellt anpassat för dem som normalt är känsliga för röda viner. Ruby Zin har ett reducerat innehåll av garvämnen och histamin. Dessa ämnen kan vara källan till de vanliga obehagen såsom allergiska reaktioner, fläckar på halsen eller huvudvärk. Ruby Zin är en blend av Ruby Cabernet och Zinfandel och går att beställa från och med början på januari på Systembolaget eller på Systembolaget.se. Den exklusivt designade boxen är ett samarbete med Laila Bagge som också är Ruby Zins ambassadör.**

* Jag tycker det är väldigt positivt att det lanseras ett rött vin så att även rödvinskänsliga kan få njuta av ett gott glas rött. Därför var det extra roligt att göra designen på det samarbetet och att det dessutom är jättegott var avgörande, säger Laila Bagge som står bakom designen.
* Just rödvin är en vanlig orsak till histaminreaktioner. För det första så innehåller rödvin i sig histamin. För det andra så hämmar alkoholen nedbrytningen av histamin i tarmen och ökar tarmgenomsläppligheten, säger docent Ulf Bengtsson från Sahlgrenska akademin.

Arcus Wine Brands har genom omfattande tester producerat ett vin som har en lägre halt av histamin och garvämnen utan att för den delen påverka den goda smaken. Rött vin innehåller generellt mycket mer histamin än vitt vin som kan vara det som orsakar huvudvärk vid just rött vin. Garvsyra ger strävhet åt framförallt röda viner och härstammar från druvans skal och kärnor samt från ekfaten.

* Vid histaminintolerans kommer histaminet direkt in i kroppen via maten och inte från mastcellerna. Histamin finns exempelvis i lagrade kött- och mejeriprodukter som salami och ädelost och förekommer även i makrillfisk (tonfisk är en makrillfisk). Det finns även andra biogena aminer exempelvis tyramin och tryptamin. Man skulle kunna även kunna tala om en ökad känslighet för biogena aminer. Histamin är dock det biogena amin som är mest studerat varför begreppet histaminintolerans är mest använt.  Rödvin är extra besvärligt och tillsammans med flera produkter som innehåller histamin kan göra att man börjar må riktigt dåligt utan att veta varför. Typexemplet är en person som på fredagskvällen äter en tonfiskpizza med extra ost och sköljer ner den med ett glas rödvin, det är ingen vidare kombination för den som är känslig, avslutar Ulf Bengtsson.

Specialproducerade Ruby Zin är trots sina reducerade halter av histamin och garvsyra ett smakrikt vin. Vinet har en djup röd färg och smaken är rund och mjuk med inslag av mörka bär, plommon och fat. Doften är generös med härliga toner av björnbär, körsbär och en touch av vanilj. Ruby Zin passar till olika kötträtter men går också alldeles utmärkt att dricka som det är eller till mingelrätter. Ruby Zin är en blandning av druvorna Ruby Cabernet och Zinfandel.

För mer information var vänlig kontakta:

Christian Moberg, produktchef Vinunic på 070-895 03 55 eller christian.moberg@vinunic.se

Ulf Bengtsson, docent från Sahlgrenska akademin på 070-434 01 80 eller ulf.j.bengtsson@me.com

OM VINUNIC

VinUnic AB är ett importföretag, som specialiserat sig på kvalitetsviner i alla prisklasser. ”Kvalitet till varje pris” är vår slogan och samtidigt vår affärsidé. Det betyder att det sortiment, som vi sedan 1992 började bygga med enbart de bästa vinerna från de bästa producenterna som grund, nu fått rejält djup och bredd. Vi erbjuder inte bara världens mest exklusiva viner utan samtidigt några av Systembolagets mest sålda. Sortimentet omfattar alltid minst 450 olika viner– över ett år har vi över 700 olika viner att sälja till privatkonsumenter och restauranger. Cirka 200 av dem lagerhålls av Systembolaget, resten kan beställas via Systembolaget i mån av tillgång. Att vi lyckats leva upp till den målsättning som avspeglas i mottot ”Kvalitet till varje pris” har vi fått många bevis för. Bland annat utsåg Sveriges ledande vinjournalister Vinunic AB till Årets Vinimportör fyra år i rad. Ett betyg som sporrar oss att fortsätta jaga kvalitet i alla prislägen – och kvalitet utan kompromisser!