



GALLOVIN Thermo

Coadyuvante antioxidante para termovinificaciones



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La termovinificación es un tratamiento de enológico que se está extendiendo en todo el mundo por la operativa de trabajo de elaboración con uvas tintas con rapidez y a costes sostenidos.

Es un procedimiento que mediante el calentamiento y el enfriamiento de la pasta permite extracciones del color y de otros compuestos de la uva.

Ventajas

Las principales ventajas de termovinificación son:

- La extracción instantánea de antocianos;
- La destrucción de la actividad enzimática, indispensable en la uva afectada por enfermedades fúngicas;
- Reducción de vinificadores.

Fundamento

La termovinificación consiste en el rápido calentamiento del estrujado que consiste en la degradación de la estructura del hollejo y la expansión de vacuolas, con la consiguiente extracción rápida de las sustancias colorantes.

Esta técnica, sin embargo, ha puesto de manifiesto algunos problemas con el tiempo debido a un problema que la mayoría de la uva en una secuencia diferente de aquellos que son normales en los procesos de extracción del color y del patrimonio polifenólico de la uva, haciendo necesario intervenciones con nuevos productos que optimizan el proceso y que garantizan la consecución del objetivo buscado.

Entre las diferencias evidenciadas con la ayuda de termovinificación se ha apreciado que ha habido una fuerte oxidación del mosto en todas las etapas posteriores del tratamiento térmico al vacío. Este proceso a menudo no es evidente al final de la fermentación alcohólica, ya que este es un proceso de reducción que no evidencia los olores de oxidado. Este fenómeno, sin embargo, causa la pérdida de importantes fracciones de color que contribuyen a las tonalidades rojas violáceas y la reducción de los sensores aromáticos más frescos en favor de aromas más evolucionados y a menudo pesados.

AEB ha desarrollado un proceso antioxidante que se inicia con la ayuda de **Gallovin Thermo**, que, gracias a la potente acción antioxidante, previene las oxidaciones mejorando la calidad del color del vino que se obtiene y el cuadro aromático.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos gálico.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 30 g/hL.





GALLOVIN Thermo

→ FORMA DE EMPLEO

Solubilizar en 10 partes de agua o vinos y adicionar directamente al mosto justo después de la clarificación, o bien justo después de la adicción de las levaduras. Una vez iniciada la fermentación adicionar los productos de la gama Ellagitan, o del Fermotan, y si se desea potenciar notas aromáticas diversas, adicionar productos de la gama Boiselévage.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo de la luz y el calor directo.

Saco de 5 kg.

Saco de 20 kg.

