GALLOVIT C

Estabilizante óxido-reductor para vinos

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gallovit C es un formulado antioxidante a base de tanino gálico y ácido ascórbico. **Gallovit C** se utiliza en la elaboración de los vinos, antes o durante las operaciones prácticas de bodega que pueden aportar o difundir oxígeno en el medio.
La calidad de los compuestos del formulado evita los incrementos de tonalidad amarilla. La elevada reactividad de **Gallovit C** permite obtener vinos con color estable. Su especial formulación garantiza el poder antioxidante de la vitamina C gracias a la sinergia con el tanino gálico, aumentando la estabilidad del sulfuroso libre del vino.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino gálico; Ácido L-ascórbico.

La sinergia entre el ácido ascórbico y el tanino gálico favorece la inmediata captación de oxígeno mediante el simple mecanismo que se indica a continuación. El oxígeno del vino se capta de forma inmediata por el ácido ascórbico que se oxida a ácido dehidroascórbico. Este último entra en reacción con el tanino gálico, el cual se oxida regenerando la vitamina C del dehidroascórbico El tanino gálico, de esta forma, actúa como acumulador de oxígeno que posteriormente será degradado por las proantocianidinas presentes en el vino.

No contiene sulfuroso. No contiene metabisulfito de potasio y por ello no aumenta el nivel del SO_2 en los vinos. Gracias a estas características puede ser utilizado cada vez que se desee reducir el empleo de sulfuroso o cuando existen valores muy elevados de este antiséptico.

DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 25 g/hL de vino.

FORMA DE EMPLEO

Diluir en 10 partes de agua o vino y adicionar a la masa a tratar.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg en cajas 10 kg.
Sacos de 5 kg.

Referencia: GALLOVIT_C_TDS_ES_2240926_OENO_Spain

AEB IBERICA S.A.U. • Avda. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Compte de Sert 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com