



GALLOVIN Thermo

.....
 Coadiuvante antiossidante per termovinificazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

La termovinificazione (vinificazione a caldo) è un trattamento enologico che sta riscuotendo successo in tutto il mondo per la possibilità di lavorare le uve rosse rapidamente e con un limitato costo di manodopera.

Si tratta di un procedimento, o meglio di più procedimenti, che tramite il riscaldamento e il raffreddamento del pigiato consentono estrazioni dalle uve del colore e di altri composti.

Vantaggi

I principali vantaggi della termovinificazione sono:

- l'estrazione istantanea degli antociani;
- la distruzione delle attività enzimatiche, indispensabile nelle uve affette da malattie fungine;
- la riduzione dell'impiego di vinificatori.

Funzionamento

La termovinificazione consiste nel riscaldamento rapido del pigiato che comporta il rilassamento della struttura delle bucce e l'espansione dei vacuoli, con la conseguente rapida estrazione delle sostanze coloranti. Questa tecnica ha però evidenziato nel tempo alcune problematiche dovute più che ad un problema delle uve ad una diversa sequenza di quelli che sono i normali processi estrattivi del colore e del patrimonio polifenolico dell'uva, rendendo necessari interventi con nuovi prodotti che ottimizzino il processo e che garantiscano il raggiungimento dell'obiettivo prefissato. Tra le differenze evidenziate con l'ausilio della termovinificazione si è visto come si assiste ad una forte ossidazione del mosto in tutte le fasi successive il trattamento a caldo sotto vuoto. Tale processo spesso non si evidenzia alla fine della fermentazione alcolica in quanto si tratta di un processo riducente che elimina i sentori di ossidato. Questo fenomeno però determina perdita di frazioni importanti di colore che contribuiscono alle tinte rosso violacee ed alla riduzione dei sentori aromatici più freschi a favore di aromi più evoluti e spesso pesanti.

AEB ha messo a punto un processo antiossidante che trova inizio con l'ausilio di **Gallovin Thermo**, che, grazie alla potente azione antiossidante scalare, previene le ossidazioni migliorando la qualità del colore dei vini ottenuti e il quadro aromatico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di gallotannino.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 30 g/hL.





GALLOVIN Thermo

→ MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 10 parti di acqua o vino e aggiungere direttamente al mosto o subito dopo l'illimpimento (flottazione, chiarifica) oppure subito dopo l'aggiunta di lieviti.

Una volta iniziata la fermentazione aggiungere i prodotti della gamma Ellagitan, o del Fermotan e, qualora si vogliano conferire note aromatiche diverse, aggiungere i prodotti della gamma Boiselévage.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

