



GALLOVIT C

Estabilizante oxido-redutor para vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Gallovit C** é um formulado antioxidante à base de tanino de galha e ácido ascórbico. O **Gallovit C** deve ser utilizado na elaboração de vinhos, sendo aplicado antes ou durante as operações de adegas que possam introduzir ou difundir oxigénio no meio. A qualidade dos componentes da fórmula garante que não haja aumento das tonalidades amarelas. Pelo contrário, a elevada reatividade do **Gallovit C** permite obter vinhos com colorações agradáveis. A fórmula especial garante o poder antioxidante da vitamina C graças à sinergia com o tanino de galha, aumentando a estabilidade do dióxido de enxofre livre dos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de galha, ácido L-ascórbico.

A sinergia entre o ácido ascórbico e o particular tanino de galha favorece a imediata captação do oxigénio através do simples mecanismo abaixo mencionado. O oxigénio do vinho é captado imediatamente pelo ácido ascórbico que se oxida em ácido dehidroascórbico. Este último entra em contacto com o tanino de galha, que se oxida regenerando a vitamina C do dehidroascórbico. Deste modo, o tanino de galha funciona como acumulador de oxigénio que sucessivamente será degradado pelas proantocianidinas naturalmente presentes no vinho.

Não contém sulfuroso. Não contém metabissulfito de potássio, portanto, não aumenta o teor de SO₂ nos vinhos. Graças a esta característica pode ser utilizado sempre que se pretenda diminuir a aplicação de sulfuroso ou quando já existam valores muito elevados deste antisséptico.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 25 g/hL de vinho.

→ MODO DE APLICAR

Solubilizar em 10 partes de água ou vinho e adicionar à massa a tratar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 20 kg.

