



GALLOVIT C

Stabilisant du potentiel oxydo-réducteur des vins.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Gallovit C est une formulation antioxydante à base de tanin de galle et d'acide ascorbique à utiliser lors de l'élaboration des vins. Il s'utilise avant ou pendant les opérations de vinification sensibles à un apport d'oxygène.

La qualité des composants de cette préparation est telle que la couleur du moût ou du vin n'est pas altérée et ne génère pas de tonalités jaunes. Au contraire, la haute réactivité de **Gallovit C** permet d'obtenir des vins aux couleurs agréables.

La formulation spéciale de **Gallovit C** garantit le pouvoir antioxydant de la vitamine C et grâce à sa synergie avec le tanin gallique, augmente la stabilité de l'anhydride sulfureux libre dans les vins.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tanin de galle
- Acide L-ascorbique

La synergie entre l'acide ascorbique et le tanin gallique favorise la captation immédiate de l'oxygène. L'oxygène du vin est immédiatement capté par l'acide ascorbique, qui s'oxyde en acide déhydroascorbique. Ce dernier entre en contact avec le tanin de galle, qui s'oxyde, régénérant la vitamine C à partir de l'acide déhydroascorbique. Dans ce cas, le tanin gallique agit comme un accumulateur d'oxygène, qui est ensuite dégradé par les proanthocyanidines naturellement présentes dans le vin. Il ne contient ni d'anhydride sulfureux, ni de métabisulfite de potassium et n'augmente donc pas le niveau de SO₂ dans le vin. Grâce à cette caractéristique, il peut être utilisé lorsque l'on souhaite réduire l'utilisation d'anhydride sulfureux ou lorsque l'on dispose déjà de valeurs très élevées de cet antiseptique

→ DOSES D'EMPLOI

De 5 à 25 g/hL de vin.

→ MODE D'EMPLOI

Solubiliser dans 10 parts d'eau ou de vin et ajouter à la masse à traiter.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

- Paquet de 1 kg en carton de 10 kg

