



GALLOVIN Thermo

Tannin mit antioxidativer Wirkung für die Thermovinifizierung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Thermovinifizierung ist ein önologisches Verfahren, welches weltweite Anerkennung erfährt durch die schnelle Verarbeitungszeit und die Kostersparnis, die es ermöglicht. Das Verfahren bzw. die einzelnen Verfahrensschritte ermöglichen die Extraktion von Farbe und anderer Bestandteile aus den Trauben durch die Erhitzung und die nachträgliche Abkühlung der Maische.

Vorteile:

- Sofortige Extraktion von Anthocyanen
- Verhinderung von enzymatischer Aktivität, z.B. die von Pilzbefall
- Arbeitseinsparung

Arbeitsweise:

Die Thermovinifizierung umfasst die schnelle Erhitzung der Maische, was eine Zermürbung der Beerenhaut und die Ausdehnung der Vakuole zur Folge hat und eine schnelle Extraktion von Farbstoffen mit sich bringt. Mit der Entwicklung und Anwendung dieser Technik haben sich allerdings auch einige Schwachstellen herauskristallisiert, die mit der Sequenz der Extraktionsprozesse von Farbe und Polyphenolen zu tun haben und die Notwendigkeit zur Entwicklung neuer Produkte verdeutlichen, um den Prozess zu optimieren und das gewünschte Ziel ohne die unerwünschten Negativaspekte zu erzielen.

Unter anderem wurde bei der Thermovinifizierung mit nachfolgender Vakuumbehandlung eine verstärkte Oxidation festgestellt. Diese Entwicklung konnte, durch die Reduktivität bei diesem Prozess, bei der alkoholischen Gärung nicht festgestellt werden. Dieses Phänomen wurde verantwortlich gemacht für den Verlust von Rot-Violett-Farbkomponenten und den Rückgang frischer aromatischer Komponenten zugunsten von schwereren Aromen.

Das von AEB entwickelte Antioxidanz **Gallovin Thermo** schützt dank seiner starken Wirkungsweise gegen diese Oxidation und verbessert damit die Qualität der Farbe und das aromatische Profil der Weine.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ein Präparat aus verschiedenen Galltanninen

→ DOSIERUNG

Von 5 – 30 g/hl





GALLOVIN Thermo

→ ANWENDUNG

Das Präparat ist in der zehnfachen Menge von Most oder Wein aufzulösen und diese Lösung dann dem Most nach dem Klären bzw. direkt nach dem Beimpfen mit Hefe zuzugeben. Nach dem Gäransatz sollten die entsprechenden Produkte aus dem **Ellagitan-** oder **Fermotan-**Sortiment hinzugegeben werden. Insofern eine weitere Optimierung der Aromatik gewünscht wird, sind Produkte aus dem **Boisélevage** Sortiment zu wählen.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht und Wärme schützen.

5 kg netto Beutel

20 kg netto Beutel

