



GALLOVIN Thermo

.....

Coadjuvante antioxidante para termovinificação

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A termovinificação (vinificação a quente) é um tratamento enológico que está a ser bem aceite em todo o mundo devido à possibilidade de trabalhar as uvas tintas, rapidamente e com reduzido custo de mão-de-obra.

Trata-se de um procedimento, ou melhor, de mais procedimentos que através de aquecimento e o arrefecimento da massa esmagada permitem extrair cor e outros compostos das uvas.

Vantagens:

As principais vantagens da termovinificação são:

- extração instantânea das antocianinas,
- destruição das atividades enzimáticas, indispensável nas uvas afetadas por doenças fúngicas,
- diminuição da utilização dos vinificadores.

Funcionamento:

A termovinificação consiste no aquecimento rápido do esmagado que leva ao relaxamento (amolecimento) da estrutura das películas e à expansão dos vacúolos com conseqüente rápida extração das substâncias corantes.

Esta técnica, contudo, tem evidenciado no tempo alguns problemas devidos mais que a um problema das uvas, a uma alteração da sequência daqueles que são os normais processos de extração da cor e do património polifenólico da uva, fazendo com que sejam necessárias intervenções com novos produtos que otimizem o processo e que garantam a obtenção do objetivo pré-definido.

Entre as diferenças evidenciadas com recurso à termovinificação assiste-se a uma forte oxidação do mosto em todas as fases sucessivas o tratamento a quente à vácuo. Tal processo com frequência não se evidencia no final da fermentação alcoólica uma vez que se trata de um processo redutor que elimina os aromas de oxidado. Este fenómeno porém determina a perda de importantes frações de cor que contribuem para as tonalidades vermelho-violáceas e à redução dos aromas aromáticos mais frescos a favor de aromas mais evoluídos e frequentemente pesados.

A AEB desenvolveu um processo antioxidante que começa com a ajuda de **Gallovin Thermo**, o qual, graças à potente ação antioxidante gradual, previne as oxidações melhorando a qualidade da cor dos vinhos obtidos e o quadro aromático.

Gallovin Thermo é ainda indicado para todas aquelas fases da vinificação onde é necessária uma ação antioxidante gradual, portanto, durante os tratamentos que expõem os mosto ao ar.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

Mistura de tanino gálico.





GALLOVIN Thermo

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Solubilizar em 10 partes de água ou vinho. Adicionar diretamente no mosto ou logo após a decantação (flutuação, clarificação) ou imediatamente após a adição das leveduras. Uma vez iniciada a fermentação, adicionar produtos da gama Ellagitan ou Fermotan e, quando se pretende dar notas aromáticas diferentes, adicionar produtos da gama Boiselévage.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor.

Sacos com 5 kg.
Sacos com 20 kg.

