



# GALLOVIT C

Stabilizzante ossido-riduttivo per vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Gallovit C** è un formulato antiossidante a base di tannino di galla e acido ascorbico. **Gallovit C** va utilizzato nell'elaborazione dei vini, trova impiego prima o durante le operazioni di cantina che possono apportare o diffondere ossigeno nel mezzo. La qualità dei costituenti del formulato fa sì che non ci siano aumenti delle tonalità gialle. Anzi, l'elevata reattività di **Gallovit C** permette di ottenere vini con colorazioni gradevoli. La speciale formulazione garantisce il potere antiossidante della vitamina C grazie alla sinergia con il tannino di galla, aumentando la stabilità della solforosa libera dei vini.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di galla, Acido L-ascorbico.

La sinergia tra acido ascorbico e il particolare tannino di galla favorisce l'immediata captazione dell'ossigeno tramite il semplice meccanismo sottoriportato. L'ossigeno del vino viene captato immediatamente dall'acido ascorbico che si ossida in acido deidroascorbico. Quest'ultimo viene a contatto con il tannino di galla, il quale si ossida rigenerando la vitamina C dal deidroascorbico. Il tannino di galla, in questo modo, funge da accumulatore di ossigeno che successivamente verrà degradato dalle proantocianidine presenti naturalmente nel vino.

Non contiene solforosa. Non contiene metabisolfito di potassio e quindi non va ad aumentare il livello di SO<sub>2</sub> nei vini. Grazie a questa caratteristica può essere utilizzato ogniqualvolta si desidera ridurre l'utilizzo di solforosa o quando si hanno valori già molto elevati di questo antisettico.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 25 g/hL di vino.

## → MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 10 parti di acqua o vino ed aggiungere alla massa da trattare.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.  
Sacchi da kg 5 netti.

