

# Galitan Redox

Effet antioxydant et Antioxydasique en moûts et vins.

# CARACTÉRISTIQUES

**Excellente** capacité antioxydante et antioxydasique. Son emploi en vinification est très utile pour la protection du raisin notamment sur vendanges en mauvais état sanitaire.

## **APPLICATION**

# En moût ou vin:

- •Il protège contre l'oxydation grâce sa grande capacité à réduire le potentiel redox. Son application avant le début de la fermentation alcoolique est particulièrement intéressante.
- •Sur des raisins ayant un mauvais état sanitaire, en raison de sa grande capacité à inhiber les activités des enzymes telles que la laccase et la tyrosinase.
- •En vinification, il aide à réduire la quantité de métabisulfite.
- •Il précipite certaines protéines instables.

# **QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES**

Galitan Redox apporte au vin les caractéristiques suivantes:

- Effet antioxydant qui aide à protéger la couleur et les arômes du vin.
- Accentuation de la sensation de corps et de structure en bouche.

# **COMPOSITION**

Tanin hydrolysable. Origine botanique: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

### **DOSE**

Moûts	5-30 g/hl
Vinos	5 -10 g/hl

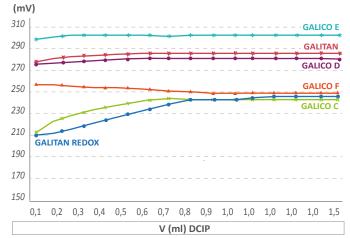
MODE D'EMPLOI

- 1. Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin ou le moût, puis mélanger vigoureusement.
- 2.- Ajouter directement sur le raisin, le moût ou le vin en assurant son homogénéisation.

Remarque: Pendant l'élaboration, l'application du tanin est recommandée en profitant d'un remontage.

# Précautions de travail.

Éviter le contact du tanin avec des surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, des récipients en acier inox, en plastique, en verre ou en céramique doivent être employés.



Évolution du potentiel redox en solutions hydroalcooliques à 2 % de différents tanins galliques après l'ajout de volumes croissants d'oxydant (DCIP). Galitan REDOX possède une grande capacité à réduire et à maintenir le potentiel bas..

# **ASPECT PHYSIQUE**

Poudre de couleur ocre. Saveur astringente.

# **PRÉSENTATION**

Sac de 1 et de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES	EP 016 (REV.0)
Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

# **CONSERVATION**

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée : 5 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

# RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.