

# Galitan Redox

Effetto antiossidante ed antiossidasico in mosti e vini.

## CARATTERISTICHE

**Eccellente** capacità antiossidante ed antiossidasica. Il suo utilizzo in fermentazione risulta di grande utilità per la protezione dell'uva specialmente in vendemmie di scarsa qualità sanitaria.

## APPLICAZIONE

In mosto o vino:

- Protegge dall'ossidazione grazie alla sua elevata capacità di diminuire il potenziale redox. Particolarmente interessante la sua applicazione prima dell'inizio della fermentazione alcolica.
- Su uve con scarso stato sanitario grazie alla sua grande capacità di inibire attività enzimatiche come laccasi e tirosinasi.
- In fermentazione aiuta a ridurre la quantità di metabisolfito.
- Precipita alcune proteine instabili.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

**Galitan Redox** apporta al vino le seguenti caratteristiche:

- Effetto antiossidante che aiuta a proteggere il colore ed il bouquet del vino.
- Accentua la sensazione di corpo e struttura in bocca.

## COMPOSIZIONE

Tannino idrolizzabile. Origine botanica: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

## DOSI

Mosti	5-30 g/hl
Vini	5 -10 g/hl

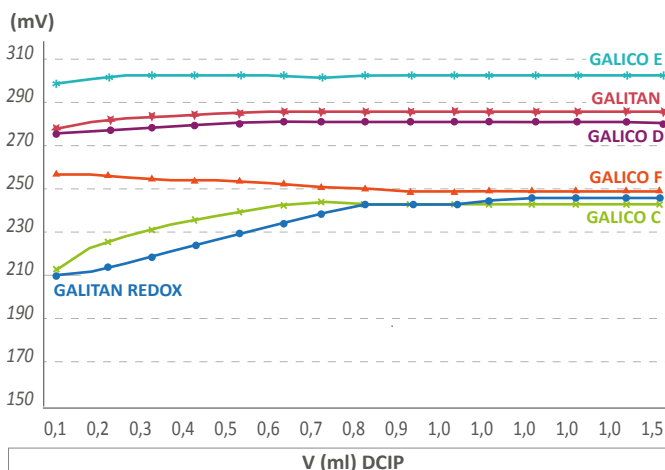
## MODALITÀ D'USO

- 1.- Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel vino o mosto, mescolando energeticamente.
- 2.- Aggiungere direttamente sull'uva, mosto o vino assicurandone l'omogeneizzazione.

Nota: Su uva, l'incorporazione va effettuata nel momento della ricezione o dopo la diraspatura e/o pigiatura prima dell'ingresso in pressa. Durante l'elaborazione si raccomanda l'applicazione del tannino approfittando delle operazioni di rimontaggio.

### Precauzioni di utilizzo.

Evitare il contatto del tannino con superfici di ferro o ossidate. In caso di contatto, i tannini formeranno un precipitato nero insolubile. Per la sua preparazione si devono utilizzare recipienti di acciaio, plastica vetro o ceramica.



Evoluzione del potenziale redox in soluzioni idroalcoliche al 2% di differenti tannini gallici dopo l'aggiunta di volumi crescenti di ossidante (DCIP). Elevata capacità di diminuire e mantenere basso il potenziale con Galitan REDOX.

### ASPETTO FISICO

Polvere color ocra. Sapore astringente.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE	EP 016 (REV.0)
Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Ceneri [%]	< 4
Frazione insolubile [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione di origine in luogo fresco ed asciutto, assente da odori.

Una volta aperto dovrà essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: prima di 5 anni a partire dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.*