

Galitan Redox

Efeito antioxidante e antioxidásico em mostos e vinhos.

CARACTERÍSTICAS

Excelente capacidade antioxidante e antioxidásica. A sua aplicação em vinificação é muito útil para a proteção da uva, principalmente em vindimas de baixa qualidade sanitária.

APLICAÇÃO

Em mosto ou vinho:

- Protege da oxidação graças à sua elevada capacidade de diminuir o potencial redox (reações de oxidação-redução). A sua aplicação, antes do início da fermentação alcoólica, é especialmente interessante.
- Em uvas com um deficiente estado sanitário, devido à sua grande capacidade para inibir atividades enzimáticas como a lacase e a tirosinase.
- Na vinificação, ajuda a reduzir a quantidade de metabissulfito.
- Precipita algumas proteínas instáveis

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Galitan Redox aporta ao vinho as seguintes características:

- Efeito antioxidante que ajuda a proteger a cor e o bouquet do vinho.
- Acentua a sensação de corpo e estrutura na boca.

COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolisável. Origem botânica: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSES

Mostos	5-30 g/hl
Vinhos	5 -10 g/hl

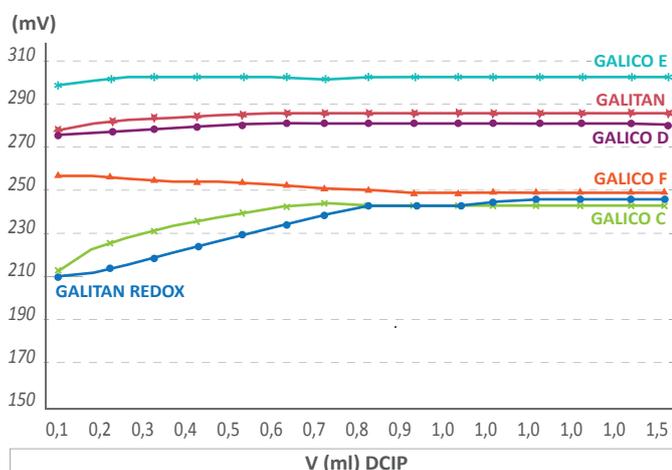
MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho ou mosto, mexendo vigorosamente.
- 2.- Adicionar diretamente no mosto ou no vinho garantindo a sua homogeneização.

Nota: Nas uvas, a incorporação deve ser feita no momento da recepção ou após esmagamento e/ou desengace antes da entrada no lagar/prensa. Durante a produção, recomenda-se a aplicação do tanino, aproveitando alguns dos retornos.

Precauções de trabalho.

Evitar o contato do tanino com superfícies de ferro ou oxidadas. Em caso de contato, os taninos formarão um precipitado preto insolúvel. Para a sua preparação devem ser utilizados recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica.



Evolução do potencial redox em dissoluções hidroalcoólicas a 2% de diferentes taninos gálicos após a adição de volumes crescentes de oxidante (DCIP). Elevada capacidade de diminuir e manter baixo o potencial para Galitan REDOX.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor ocre. Sabor adstringente.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 016 (REV.0)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível. Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.