

Galitan Redox

Efecto antioxidante y antioxidásico en mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

Excelente capacidad antioxidante y antioxidásica. Su empleo en fermentación resulta de gran utilidad para la protección de la uva especialmente en vendimias de deficiente calidad sanitaria.

APLICACIÓN

En mosto ó vino:

- Protege de la oxidación gracias a su elevada capacidad de disminuir el potencial redox. Especialmente interesante su aplicación antes de inicio de fermentación alcohólica.
- Sobre uvas con deficiente estado sanitario por su gran capacidad para inhibir actividades enzimáticas como la lacasa y la tirosinasa.
- En fermentación ayuda a reducir la cantidad de metabisulfito.
- Precipita algunas proteínas inestables.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Galitan Redox aporta al vino las siguientes características:

- Efecto antioxidante que ayuda a proteger el color y bouquet del vino.
- Acentúa la sensación de cuerpo y estructura en boca.

COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable. Origen botánico: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSES

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

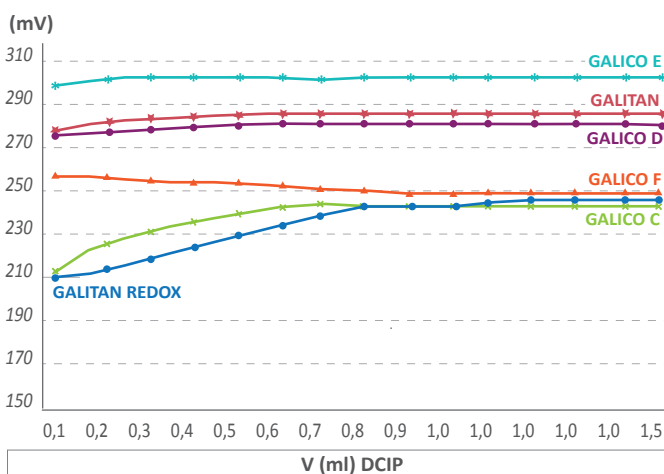
MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.
- 2.- Añadir directamente sobre mosto o vino asegurando su homogenización.

Nota: Sobre uva la incorporación debe hacerse en el momento de la recepción o después del estrujado y /o despalillado antes de la entrada en la prensa. Durante la elaboración se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.



Evolución del potencial redox en disoluciones hidroalcohólicas al 2% de diferentes taninos gálicos tras la adición de volúmenes crecientes de oxidante (DCIP). Elevada capacidad de disminuir y mantener bajo el potencial para Galitan REDOX.

ASPECTO FÍSICO

Polvo color ocre. Sabor astringente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Fenoles totales [%]	> 65
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.