

Galitan Redox

Effet antioxydant et antioxydase en moûts et vins.

CARACTÉRISTIQUES

Excellente capacité antioxydante et antioxydase. Son emploi en fermentation est très utile pour la protection du raisin notamment en 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 fermentation, 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 le bouquet 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
Vins	5-10 g/hl

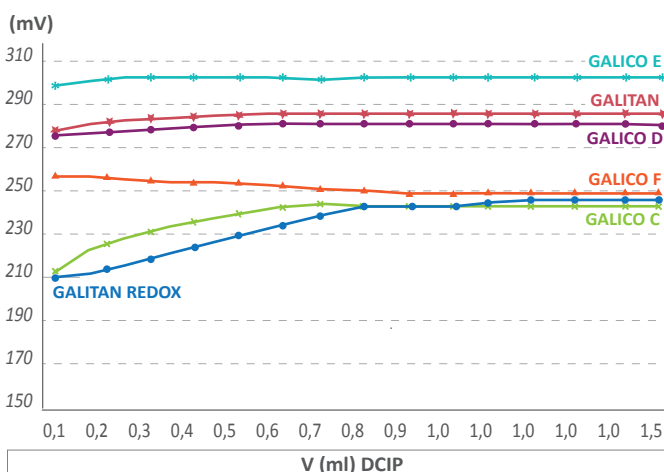
MODE D'EMPLOI

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: sur le raisin, l'incorporation doit se faire au moment de la réception ou après le foulage et l'égrappage avant l'entrée dans le pressoir. Pendant l'élaboration, l'application du tanin est recommandée en profitant de l'un des remontages.

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, 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

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 lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Après ouverture, employer le produit dans les plus brefs délais.

À utiliser de préférence: avant 5 ans à partir du conditionnement.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.