



# GALLOVIT C

Estabilizante oxido-redutor para vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Gallovit C** é um formulado à base de tanino de galha e ácido ascórbico para ser utilizado na elaboração dos vinhos. Pode ser aplicado antes ou durante as operações de adega que possam incorporar ou difundir oxigénio no meio. A qualidade dos componentes do formulado faz com que não hajam aumentos das tonalidades amarelas; antes pelo contrário, a sua elevada reactividade permite obter vinhos com colorações agradáveis.

A sinergia entre o ácido ascórbico e o particular tanino de galha favorece a imediata captação do oxigénio através do simples mecanismo abaixo mencionado. O oxigénio do vinho é captado imediatamente pelo ácido ascórbico que se oxida em ácido dehidroascórbico. Este último entra em contacto com o tanino de galha, que se oxida regenerando a vitamina C do dehidroascórbico. Deste modo, o tanino de galha funciona como acumulador de oxigénio que sucessivamente será degradado pelas proantocianidinas presentes naturalmente no vinho.

Não contém metabissulfito de potássio, portanto, não aumenta o teor de SO<sub>2</sub> nos vinhos. Graças a esta característica pode ser utilizado sempre que se pretenda diminuir a aplicação de sulfuroso ou quando já existam valores muito elevados deste anti-séptico.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de galha, ácido L-ascórbico.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 25 g/hL de vinho.

## → MODO DE APLICAR

Solubilizar em 10 partes de água ou vinho e adicionar à massa a tratar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em cartões com 20 kg.

