



GALLOVIT C

Oxidationsschutz – Reduktionsstabilisation für Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gallovit C ist Produkt bestehend aus Galltanninen und Ascorbinsäure. Es wurde für die Weinherstellung entwickelt und kann entweder vor oder während der kellerwirtschaftlichen Arbeitsschritte, die mit Hinblick auf die Sauerstoffaufnahme kritisch sind, eingesetzt werden.

Die Qualität von **Gallovit C** ist sehr hochwertig: keine Gelbtöne werden beispielsweise an den Wein abgegeben; stattdessen werden klare und angenehm natürliche Farbkomponenten des Weins in ihrer Ausprägung unterstützt.

Wenn Sauerstoff von Ascorbinsäure aufgenommen wird, oxidiert dies zu Semi-Dehydroascorbinsäure, welches – mit Gallotannin reagierend – die Oxidation rückgängig macht und die Dehydroascorbinsäure zu Ascorbinsäure zurück reduziert.

Diese Wirkung ist besonders effektiv, da Ascorbinsäure sehr reaktionsfreudig ist. Ein effektiver Oxidationsschutz wird so geboten; das Galltannin speichert den Sauerstoff und dieser wird von den Proanthocyanidinen im Wein abgebaut.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Galltannin und L-Ascorbinsäure.

→ DOSIERUNG

Von 5 bis 25 g/hL.

→ ANWENDUNG

in 10 Teilen Flüssigkeit oder Wein auflösen und in den zu behandelnden Wein einarbeiten.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

1 kg netto Packungen in 10 kg Kartons.

5 kg netto Beutel.

