

TANIN GALALCOOL®

Gallotannine zur sofortigen Lösung geeignet für die Bereitung von Weiß- und Rosémost.
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

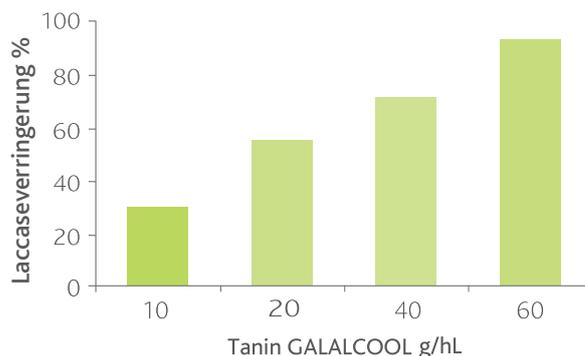
TANIN GALALCOOL® ist ein sehr reiner Gallapfeltannin-Extrakt, dessen physikalisch-chemische Eigenschaften sich besonders für die Bereitung von Weiß- und Rosémost eignen. Er dient dazu:

- als Ergänzung zu einer Schwefelung natürliche Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) zu hemmen
- einen Teil der instabilen Proteine auszufällen (als Ergänzung zu einer Bentonit-Behandlung).
- dank seines außergewöhnlich hohen antioxidativen Potenzials SO₂-Zugaben zu regulieren und zu reduzieren.
- Vereinfachung der Klärung.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Dank seiner spezifischen, chemischen Eigenschaften eignet sich TANIN GALALCOOL® hervorragend zur Hemmung der Laccasebildung.

Schwefelfreier Most - Laccaseaktivität: 4 U/mL



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform..... Granulat Wasserlöslichkeit vollständig
 Farbe mehr oder weniger stark gelbbraunlich

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole (%) > 95	Arsen (ppm) < 3
Feuchtigkeit (%) < 10	Eisen (ppm) < 50
Asche (%) < 5	Blei (ppm) < 2
Unlösliche Inhaltsstoffe (%) < 5	Quecksilber (ppm) < 0.5
	Cadmium (ppm) < 0.5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Hohe Reaktionsfreudigkeit mit Proteinen.
- Oxidationsschutz für Most.
- Belastetes Lesegut: Laccaseaktivität > 2U_{lac}.
- Schaumweine (traditionelles Verfahren):

TANIN GALALCOOL® bei der Flaschengärung zugeben.

EINSATZ

Durch seine granulierten Form kann TANIN GALALCOOL® beim Überpumpen zur Homogenisierung direkt in den Most oder Wein gestreut werden.

Bei botrytisbefallenem Lesegut die TANIN GALALCOOL®-Lösung nach dem Einmischen, beim Umpumpen in die Presse nach und nach zugeben.

Bei Schaumweinen die TANIN GALALCOOL®-Lösung mit der Fülldosage zugeben.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

DOSIERUNG

- Klärhilfsmittel: 10 – 20 g/hL.
- Zum Schutz von Lesegut und Most: 5 - 20 g/hL.
- Hemmung der Laccase-Aktivität: 10 – 50 g/hL.
- Zur Vinifikation von Schaumweinen: 2 - 4 g/hL.

VERPACKUNG

Beutel zu 1 kg - Karton zu 10 kg.

