

TANIN GALALCOOL® SP

TANIN GALALCOOL® SP ist ein Tanninpräparat aus sehr reinen Gallotanninen, die aus den Galläpfeln extrahiert wurden und für Weiß- und Roséweine bestimmt sind.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

EIGENSCHAFTEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

TANIN GALALCOOL® SP das für Geschmeidigkeit am Gaumen sorgt, dient folgenden Zwecken:

- zum Ausgleichen von Redoxreaktionen.
- zum Ausgleich und zur Reduzierung von SO₂-Zugaben dank seines hervorragenden oxidationshemmenden Potenzials.
- zur Verminderung einer Eiweißinstabilität.
- zur Verminderung der Aktivität natürlicher Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase).
- zur Reduzierung der Entwicklung von Bakterien (Champagner-Methode).
- zur Vereinfachung der Klärung.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat	Wasserlöslichkeit	vollständig
Farbe	mehr oder weniger dunkles Gelbbraun	Schüttdichte	0,4 ± 0,1

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole	> 95 %	Arsen.....	< 3 ppm
Feuchtigkeit	< 10 %	Eisen.....	< 50 ppm
Asche	< 4 %	Blei.....	< 2 ppm
Unlösliche Substanzen	< 2%	Quecksilber.....	< 1 ppm
		Cadmium	< 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- bei Schaumweinen TANIN GALALCOOL® SP in die Fülldosage zugeben.
- Schutz gegen Oxidation.
- für botrytisbefallene Trauben.

DOSIERUNG

- zum Schutz von Trauben und von Most: 5 bis 20 g/hL.
- zur Flaschengärung von Schaumweinen: 2 bis 4 g/hL.

ANWENDUNG

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

Bei botrytisbefallenen Trauben **TANIN GALALCOOL® SP** nach dem Einmaischen und während des Umpumpens in die Presse nach und nach zugeben.

Bei Schaumweinen in einer 10%-igen Lösung mit der Fülldosage zugeben oder **TANIN GALALCOOL® SP** über die Trauben streuen.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.
- Mindesthaltbarkeit von gut wiederverschlossenen, angebrochenen Packungen: 4 Monate.

VERPACKUNG

1 kg-Sack - 10 kg-Karton.

