TANIN GALALCOOL®

Tanino gálico granulado destinado a la vinificación de los mostos blancos y rosados.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

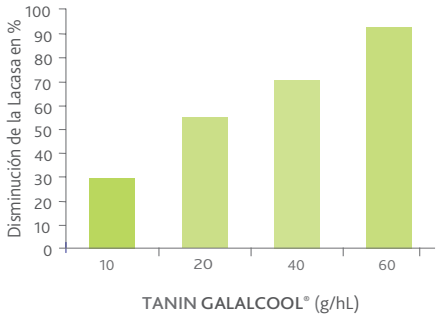
TANIN GALALCOOL® es un extracto de tanino gálico muy puro, con unas propiedades físico-químicas particularmente adecuadas para la vinificación de los mostos blancos y rosados para:

- Reducir la actividad de las enzimas naturales de oxidación (lacasa, tirosinasa), como complemento del SO_2.
- Precipitar una parte de las proteínas inestables, como complemento de la bentonita.
- Regular y limitar las acciones de SO_2 gracias a su excelente poder antioxidante.
- Facilitar la clarificación.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Las especiales características químicas de **TANIN GALALCOOL®** le confieren una acción eficaz como inhibidor de la Lacasa.

  Mosto no sulfitado - Actividad Lacasa: 4 U/mL.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	granulado
Color	castaño
Solubilidad en agua	completa

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 95
Humedad (%)	< 10
Cenizas (%)	< 5
Sustancias insolubles (%)	< 5
Arsénico (ppm)	< 3
Hierro (ppm)	< 50
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 0.5
Cadmio (ppm)	< 0.5

LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Fuerte reactividad con proteínas.
- Protección de los mostos contra la oxidación.
- Vendimias alteradas: actividad lacasa > 2Ulac.
- Vinos efervescentes: añadir **TANIN GALALCOOL®** en el tiraje.

DOSIS DE EMPLEO

- Coadyuvante de clarificación: 10 - 20 g/hL.
- Protección de la vendimia y de los mostos: 5 - 20 g/hL.
- Inhibición de la actividad Lacasa: 10 - 50 g/hL.
- Tiraje de los vinos espumosos: 2 - 4 g/hL.

MODO DE EMPLEO

La granulación permite espolvorear **TANIN GALALCOOL®** directamente sobre el mosto o el vino, durante un remontado de homogeneización.

Sobre vendimias botritizadas, adicionar la solución de **TANIN GALALCOOL®** después del estrujado o poco a poco durante el bombeado en la prensa.

Para los vinos efervescentes adicionar la solución de **TANIN GALALCOOL®** en el licor de tiraje.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 5 años.

ENVASE

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - MB - 09.06.2023 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.