

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 (CE) n°606/2009.*

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

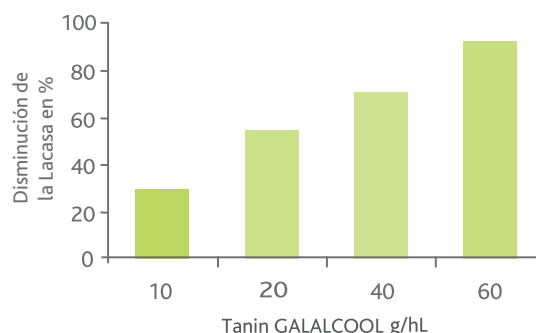
TANIN GALALCOOL® es un extracto de tanino gálico muy puro, con unas propiedades físico-químicas particularmente adecuadas para la vinificación de los mostos blancos y rosados para:

- Reducir la actividad de las enzimas naturales de oxidación (lacasa, tirosinasa), como complemento del SO₂.
- Precipitar una parte de las proteínas inestables, como complemento de la bentonita.
- Regular y limitar las acciones de SO₂ 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
Densidad aparente 0,4 ± 0,1

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales > 65 %
Humedad < 10 %
Cenizas < 4 %
Sustancias insolubles < 2%
Arsénico < 3 ppm

Hierro < 50 ppm
Plomo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Protección de los mostos contra la oxidación.
- Vendimias alteradas : actividad lacasa > 2U/ac.
- Vinos efervescentes : añadir **TANIN GALALCOOL®** en el tiraje.

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.

CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un lugar seco, fresco y exento de olores extraños, en embalaje cerrado y precintado de origen.
- DLUO: 4 años.
- Fecha de utilización envase abierto: 4 meses.

DOSIS DE EMPLEO

- Protección de la vendimia y de los mostos: 5 a 20 g/hL.
- Tiraje de los vinos espumosos: 2 a 4 g/hL.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

