

TANIN GALALCOOL®

Tanin gallique granulé destiné à la vinification des moûts blancs et rosés.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

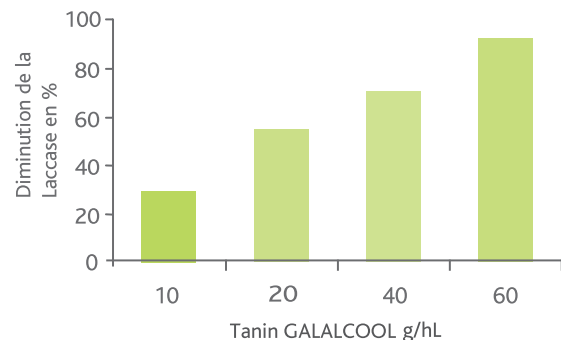
TANIN GALALCOOL® est un extrait de tanins galliques très purs, aux propriétés physico-chimiques particulièrement adaptées à la vinification des moûts blancs et rosés pour :

- Réduire l'activité des enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase), en complément du SO₂.
- Précipiter une partie des protéines instables, en complément de la bentonite.
- Réguler et limiter les additions de SO₂ grâce à son excellent pouvoir anti-oxydant.
- Faciliter la clarification.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

• Les caractéristiques chimiques particulières de TANIN GALALCOOL® lui confèrent un rôle efficace sur la diminution de l'activité Laccase.

Moût non sulfité - Activité Laccase : 4 U/mL



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Couleur Chamois +/- foncé

Solubilité dans l'eau complète
Densité apparente 0,4 ± 0,1

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux > 80 %
Humidité < 10 %
Cendres < 4 %
Substances insolubles..... < 2%

Arsenic < 3 ppm
Fer < 50 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Protection des moûts contre l'oxydation.
- Vendanges altérées : activité laccase > 2U_{lac}
- Vins effervescents (méthode champenoise) : ajouter **TANIN GALALCOOL®** lors de la seconde fermentation en bouteille

MISE EN ŒUVRE

La granulation permet de saupoudrer **TANIN GALALCOOL®** directement sur le moût ou le vin, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Sur vendange botrytisée, ajouter **TANIN GALALCOOL®** après foulage au fur et à mesure du pompage dans le pressoir.

Pour les vins effervescents, ajouter une solution à 10% ou saupoudrer les raisins de **TANIN GALALCOOL®** dans la liqueur de tirage.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DL_{UO} : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DL_U : 4 mois.

DOSE D'EMPLOI

- Protection de la vendange et des moûts : 5 à 20 g/hL.
- Tirage des vins effervescents : 2 à 4 g/hL.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

