

TANIN GALALCOOL® SP

TANIN GALALCOOL® SP est une préparation de tanins galliques très purs, extraits de noix de galles, destiné aux vins 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® SP, caractérisé par sa souplesse en bouche, est utilisé pour :

- Réguler les phénomènes d'oxydo-réduction.
- Réguler et limiter les additions de SO₂ grâce à son excellent pouvoir antioxydant.
- Diminuer l'instabilité protéique.
- Réduire l'activité des enzymes naturelles d'oxydation résiduelles (laccase, tyrosinase).
- Diminuer le développement des bactéries (méthode champenoise).
- Faciliter la clarification.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	Granulé	Solubilité dans l'eau	Complète
Couleur	Chamois +/- foncé	Densité apparente	0,4 ± 0,1

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux	> 95 %	Fer	< 50 ppm
Humidité	< 10 %	Plomb	< 2 ppm
Cendres	< 4 %	Mercuré	< 1 ppm
Substances insolubles.....	< 2%	Cadmium	< 1 ppm
Arsenic	< 3 ppm		

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour les vins effervescents ajouter TANIN GALALCOOL® SP dans la liqueur de tirage.
- Protection contre l'oxydation.
- Pour les vendanges botrytisées.

DOSE D'EMPLOI

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

MISE EN ŒUVRE

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

Sur vendange botrytisée, ajouter **TANIN GALALCOOL® SP** 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® SP** 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.

• DLUO : 4 ans.

• Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg-Carton de 10 kg.

