

# TANIN GALALCOOL®

Tannini gallici a dissoluzione istantanea (processo IDP), specificamente formulati per l'uso in vinificazione su mosti bianchi e rosati.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

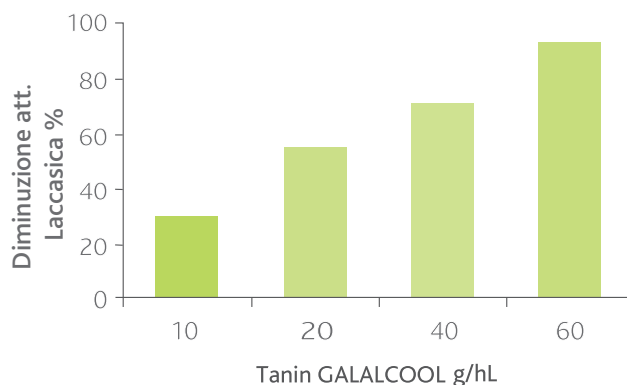
TANIN GALALCOOL® è un purissimo estratto di tannini gallici dalle proprietà chimico-fisiche particolarmente idonee all'uso in vinificazione su mosti bianchi e rosati dotato di attività specifiche quali:

- l'inibizione degli enzimi ossidasici naturali (laccasi, tirosinasi), in azione sinergica con la SO<sub>2</sub>.
- La precipitazione di parte delle proteine instabili, in azione sinergica con la bentonite.
- Utile nella vinificazione « in riduzione » (al riparo dal contatto con l'aria) per regolare e limitare le aggiunte di SO<sub>2</sub>.
- Favorisce la chiarifica.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- Le peculiari caratteristiche chimiche del TANIN GALALCOOL® lo rendono una preparazione particolarmente efficace nell'inibizione della Laccasi.

Mosto non solfitato – Attività Laccasica: 4 U/mL.



## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granuli  
 Colore ..... camoscio più o meno scuro

Solubilità in acqua ..... completa

## ANALISI CHIMICHE

Fenoli totali (%) .....	> 95	Ferro (ppm) .....	< 50
Umidità (%) .....	< 10	Piombo (ppm) .....	< 2
Ceneri (%) .....	< 4	Mercurio (ppm) .....	< 1
Sostanze insolubili (%) .....	< 2	Cadmio (ppm) .....	< 1
Arsenico (ppm) .....	< 3		

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Protezione dei mosti contro le ossidazioni.
- Su uve con problemi sanitari: attività laccasica nel mosto > 2 Ulac.
- Vini frizzanti e spumanti: utilizzare nella rifermentazione.

### DOSI D'IMPIEGO

- Protezione delle uve e dei mosti: 5 - 20 g/hL.
- Trattamento di leggeri intorbidamenti proteici: 5 - 10 g/hL.
- Tirage metodo tradizionale/classico: 2 - 4 g/hL.

### APPLICAZIONE

Addizionare la soluzione gradualmente nel mosto, poi omogeneizzare.

La produzione mediante procedimento IDP permette l'aggiunta diretta di **TANIN GALALCOOL®** al vino, nel mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

Su uve bottrizzate aggiungere man mano la soluzione di **TANIN GALALCOOL®** dopo la pigiatura, durante il trasferimento in pressa.

Tirage metodo tradizionale/classico: aggiungere nel Liqueur de tirage.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.  
Fusto da 25 kg.

