

TANIN GALALCOOL® SP

TANIN GALALCOOL® SP è una preparazione di tannini gallici molto purificati, estratti da noci di galla, destinati a vini bianchi e rosati.

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

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

TANIN GALALCOOL® SP, caratterizzato dalla sua morbidezza al palato, è utilizzato per:

- Regolare i fenomeni di ossido-riduzione.
- Regolare e limitare le aggiunte di SO₂ grazie al suo eccellente potere antiossidante.
- Diminuire l'instabilità proteica.
- Inibire l'attività degli enzimi ossidasici naturali (laccasi, tirosinasi).
- Diminuire lo sviluppo di batteri (metodo champenois).
- Facilitare la chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granuli	Solubilità in acqua	completa
Colore	camoscio +/- scuro		

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

- Per i vini spumanti aggiungere TANIN GALALCOOL® SP nella "liqueur de tirage".
- Protezione contro l'ossidazione.
- Per le uve bottrizzate.

DOSI D'IMPIEGO

- Protezione dell'uva e dei mosti: 5 – 20 g/hL.
- Presa di spuma: 2 – 4 g/hL.

APPLICAZIONE

La granulazione consente di cospargere **TANIN GALALCOOL® SP** direttamente sul mosto o sul vino, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.

Sull'uva bottrizzata, aggiungere **TANIN GALALCOOL® SP** dopo la pigiatura progressivamente durante il riempimento pressa.

Nel caso dei vini spumanti, aggiungere una soluzione al 10% di **TANIN GALALCOOL® SP** nella "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.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetti da 1 kg - Cartone da 10 kg.

