

GALLA 100

Puro tannino di Galla per uso enologico

DESCRIZIONE

Puro tannino a solubilità istantanea, ottenuto attraverso estrazioni e purificazioni successive.

È un tannino gallico puro, di colore molto giallo/bruno e con odore lieve, gradevole e caratteristico. L'estrazione avviene dapprima in miscela etanolica concentrata, nella quale solo il tannino passa in soluzione, senza impurezze di sali o carboidrati.

Dopo la completa eliminazione del solvente, l'intermedio viene purificato in acqua, filtrato e nuovamente essiccato. Il processo permette di ottenere un tannino di estrema purezza, solubile sia in acqua sia in alcol anche concentrato, nel quale sono rimossi sia i polifenoli a basso peso molecolare, che residui zuccherini potenzialmente responsabili di aromi sgradevoli.

Tannino estremamente puro, nella quale il tenore tannico riferito alla sostanza secca è superiore al 99%.

COMPOSIZIONE

Puro tannino di galla.

IMPIEGO

Il tannino **GALLA 100** trova applicazione sia come chiarificante sia come antiossidante.

Reagisce in maniera efficiente e completa con le proteine garantendo la chiarifica e la stabilizzazione dei vini, utilizzato in combinazione con gelatine e/o bentonite.

L'uso combinato di gelatina e tannino ha anche efficacia nell'azione di stabilizzazione contro le ossidazioni.

Il tannino **GALLA 100** viene infatti utilizzato su mosti bianchi e rossi per l'elevato potere antiossidante e antiradicalico. È adatto per i vini bianchi e diventa praticamente indispensabile nel caso di uve attaccate da Botrytis, per la disattivazione dell'attività degli enzimi ossidasici, quali polifenolossidasi e laccasi. Potere chelante verso metalli pesanti.

MODALITÀ D'USO

La flocculazione tannino/proteina è favorita dalle basse temperature; pertanto, si suggerisce di operare a 15 °C o meno.

DOSI DI IMPIEGO

Dose d'impiego da 2 a 10 g/hl nei mosti bianchi (sciolto direttamente nel mosto dopo almeno 3 ore dall'aggiunta di enzimi), e 5-15 g/hl nei mosti rossi.

CONFEZIONI

Disponibile in confezioni da 1 Kg, da 15kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.