

GALLA 100

Tanino puro de Agalla para uso enológico

DESCRIPCIÓN

Tanino puro de solubilidad instantánea, obtenido mediante extracciones y purificaciones sucesivas.

Es un tanino gálico puro, de color muy amarillo/pardo y con olor leve, agradable y característico. La extracción se realiza primero en mezcla etanólica concentrada, en la cual solo el tanino pasa en solución, sin impurezas de sales o carbohidratos.

Después de la completa eliminación del solvente, el intermedio se purifica en agua, se filtra y se seca nuevamente. El proceso permite obtener un tanino de extrema pureza, soluble tanto en agua como en alcohol incluso concentrado, en el cual se eliminan tanto los polifenoles de bajo peso molecular, como los residuos azucarados potencialmente responsables de aromas desagradables.

Tanino extremadamente puro, en el cual el contenido tánico referido a la sustancia seca es superior al 99%.

COMPOSICIÓN

Tanino puro de agalla.

EMPLEO

El Tanino **Galla100** encuentra aplicación tanto como clarificante como antioxidante.

Reacciona de manera eficiente y completa con las proteínas garantizando la clarificación y estabilización de los vinos, utilizado en combinación con gelatinas y/o bentonita.

El uso combinado de gelatina y tanino tiene también eficacia en la acción de estabilización contra las oxidaciones.

El Tanino **Galla 100** se utiliza de hecho sobre mostos blancos y tintos por el elevado poder antioxidante y antirradicalario. Es adecuado para los vinos blancos y se vuelve prácticamente indispensable en el caso de uvas atacadas por Botrytis, para la desactivación de la actividad de las enzimas oxidásicas, como polifenoloxidasas y lacasa. Poder quelante hacia metales pesados.

MODO DE USO

La floculación tanino/proteína es favorecida por las bajas temperaturas; por lo tanto, se sugiere operar a 15 °C o menos.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo de 2 a 10 g/hl en los mostos blancos (disuelto directamente en el mosto después de al menos 3 horas de la adición de enzimas), y 5-15 g/hl en los mostos tintos.

ENVASES

Disponible en envases de 1 Kg, de 15 kg y de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de exclusivo uso profesional.