

## GALLA 100

### Puro tanino de Galha para uso enológico

#### Descrição

Puro tanino de solubilidade instantânea, obtido através de extrações e purificações sucessivas.

É um tanino gálico puro, de cor muito amarela/castanha e com odor leve, agradável e característico. A extração ocorre primeiramente em mistura etanólica concentrada, na qual apenas o tanino passa em solução, sem impurezas de sais ou carboidratos.

Após a completa eliminação do solvente, o intermediário é purificado em água, filtrado e novamente seco. O processo permite obter um tanino de extrema pureza, solúvel tanto em água como em álcool também concentrado, no qual são removidos tanto os polifenóis de baixo peso molecular, como resíduos açucarados potencialmente responsáveis por aromas desagradáveis.

Tanino extremamente puro, no qual o teor tânico referido à substância seca é superior a 99%.

#### Composição

Puro tanino de galha.

#### Utilização

O Tanino **Galla100** encontra aplicação tanto como clarificante como antioxidante.

Reage de maneira eficiente e completa com as proteínas garantindo a clarificação e a estabilização dos vinhos, utilizado em combinação com gelatinas e/ou bentonite.

O uso combinado de gelatina e tanino tem também eficácia na ação de estabilização contra as oxidações.

O Tanino **Galla 100** é de facto utilizado em mostos brancos e tintos pelo elevado poder antioxidant e antirradicalar. É adequado para os vinhos brancos e torna-se praticamente indispensável no caso de uvas atacadas por Botrytis, para a desativação da atividade das enzimas oxidásicas, tais como polifenoloxidase e lacase. Poder quelante relativamente a metais pesados.

#### Modo de Utilização

A floculação tanino/proteína é favorecida pelas baixas temperaturas; portanto, sugere-se operar a 15 °C ou menos.

#### Dosagem de Utilização

Dosagem de emprego de 2 a 10 g/hl nos mostos brancos (dissolvido diretamente no mosto após pelo menos 3 horas da adição de enzimas), e 5-15 g/hl nos mostos tintos.

#### Embalagem

Disponível em embalagens de 1 Kg, de 15kg e de 25 kg

#### Conservação

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

**PERIGOSIDADE**

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

**EXPERTI srl**

**Sede Operativa** via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
**Tel.** 045.7675023 **Fax** 045.7675380 **Mail** experti@experti.it **Web** www.experti.it