

# TANIN GALALCOOL®

Tanin galic sub formă granulată pentru vinificarea mustului alb și rosé.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

## SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

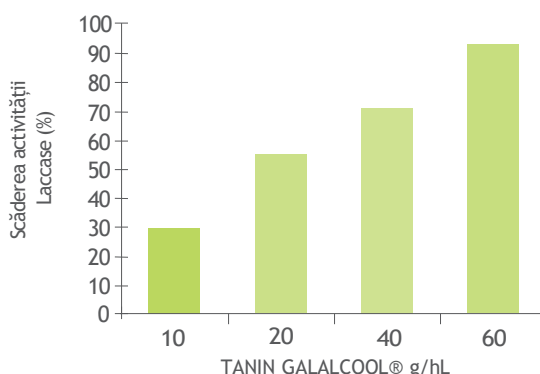
**TANIN GALALCOOL®** este un extract foarte purificat de taninuri galice, cu proprietăți fizice și chimice deosebit de bine adaptate vinificării musturilor albe și rose.

- Reduce activitatea de oxidare enzimatică naturală (de exemplu, de la lactază sau polifenol oxidază), completând activitatea SO<sub>2</sub>.
- Completează utilizarea bentonitei pentru precipitarea proteinelor instabile.
- Reglează și minimizează utilizarea SO<sub>2</sub> datorită activității sale antioxidante excelente.
- Îmbunătățește clarificarea.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

Datorită proprietăților sale chimice speciale, **TANINGALALCOOL®** joacă un rol eficient în inhibarea Laccase.

**Must nesulfurat - Activitate Laccase: 4 U/mL.**



## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... pulbere  
Solubilitate în apă..... complet

Culoare..... maro închis

## ANALIZĂ CHIMICĂ

Fenolici totali (%) ..... > 95  
Umiditate (%) ..... < 10  
Cenușă (%) ..... < 4  
Substanțe insolubile (%) ..... < 2

Arsenic (ppm) ..... < 3  
Fier (ppm) ..... < 50  
Plumb (ppm) ..... < 2  
Mercur (ppm) ..... < 1  
Cadmium (ppm) ..... < 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDIȚII OENOLOGICE

- Protecție împotriva oxidării.
- Recoltă infectată cu Botrytis: activitate lacază > 2 U/mL.
- Vinuri spumante (metoda tradițională): adăugați **TANIN GALALCOOL®** în timpul îmbutelierii tirajului pentru fermentația secundară.

### DOZARE

- Protecție împotriva oxidării și Botrytis: 5 - 20 g/hL (50 - 200 ppm).
- Îmbutelierea vinurilor spumante: 2 - 4 g/hL (20 - 40 ppm).

### IMPLEMENTATION

Datorită granulației sale, **TANIN GALALCOOL®** poate fi pulverizat direct pe vin, în timpul omogenizării sau a pompării.

La o recoltă botritizată, adăugați o soluție **TANIN GALALCOOL®** de 10% după zdrobire și în doze mici în timpul pompării în presă.

Pentru vinurile spumante, adăugați o soluție **TANIN GALALCOOL®** de 10% la „mixture of tirage” (amestec de zahăr și drojdie).

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 5 ani.

### AMBALARE

Pungă de 1 kg

