

Gallotan

TANNINO ENOLOGICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Tannino granulare enologico estratto con etere da noce di galla. Gallotan è un composto di grande purezza e qualità ottenuto da materia prima selezionata mediante un processo di estrazione in grado di preservare le peculiarità chimiche del prodotto stesso.

Come coadiuvante nelle pratiche di chiarifica e stabilizzazione

Il tannino di galla, comunemente chiamato acido tannico o tannino all'etere, è da sempre impiegato in enologia come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica. In virtù della forte reattività nei confronti delle proteine, Gallotan è infatti in grado di evitare il fenomeno di surcollaggio quando si effettuano chiarifiche con coadiuvanti proteici (p.e. gelatina). L'azione di Gallotan è evidente anche dalle proteine termoinstabili, presenti specialmente nei vini bianchi, che possono dare fenomeni di intorbidamento.

Gallotan non altera il colore e il suo impiego è rivolto in modo particolare ai vini bianchi che, essendo naturalmente poveri in tannini, sono i più soggetti a fenomeni di instabilità proteica.

Per bilanciare il corredo tannico dei vini

Grazie all'elevata qualità della materia prima, Gallotan può essere utilizzato con risultati egregi quando si voglia aumentare la struttura tannica di un vino per migliorarne l'equilibrio gustativo. Gallotan conferisce al vino trattato più corpo senza apportare sapore amaro e può essere un'alternativa valida all'impiego di Quercus quando non si ricercano note vanigliate o di boisé.

Composizione

Tannino enologico.

Caratteristiche

Aspetto: Granuli.

Colore: Giallo ocra.

Dosaggio

Per la chiarifica e la stabilizzazione proteica: 3-15 g/hl.

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale.

Modalità d'impiego

Disperdere il prodotto in una aliquota di vino o di acqua demineralizzata e aggiungere alla massa durante un rimontaggio o un travaso.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

Non usare recipienti in ferro.

Confezioni

Cod. 113704 - pacchi da 0,5 kg

Cod. 113707 - sacchi da 5 kg