

Galitan

Clarificante y enmascarante de aromas de reducción.

CARACTERÍSTICAS

Galitan es un tanino gálico con gran capacidad clarificante capaz de reaccionar con proteínas, complementando así el uso de la bentonita, especialmente interesante en mostos altamente inestables en proteínas.

APLICACIÓN

En mostos:

- Precipita proteínas en disolución.
- Carácter antioxidante en combinación con sulfitos. Especialmente recomendable en vendimias de deficiente calidad sanitaria.

En vinos:

- Es el tanino más ampliamente utilizado para clarificación utilizado conjuntamente o no con clarificantes de tipo orgánico.
- En vinos espumosos, durante la segunda fermentación en botella.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Galitan aporta al vino las siguientes características:

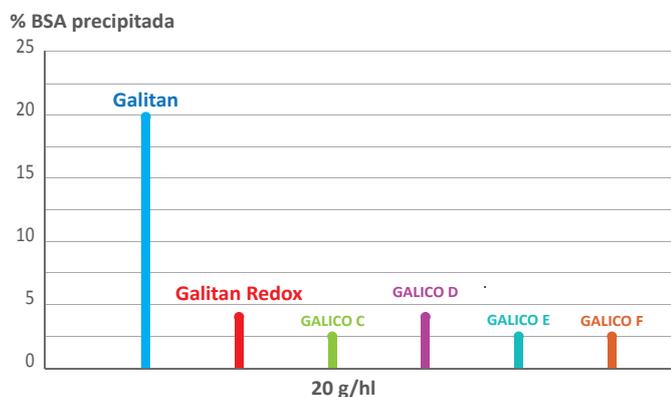
- Potencia los caracteres aromáticos del vino, disminuyendo las notas de reducción por su gran reactividad con compuestos azufrados como: disulfuro, etanotiol, metanotiol, responsables del mal olor en los vinos.
- Gran aporte de cuerpo y estructura en boca.

COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizable gálico. Origen botánico: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSIS

Mostos	5-20 g/hl
Vinos	5 -10 g/hl



Porcentaje de BSA (proteína bovino seroalbúmina) precipitada tras la adición de una dosis de 20 g/hl de los diferentes taninos.

MODO DE EMPLEO

1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.

2.- Añadir directamente sobre mosto o vino asegurando su homogenización.

Nota: Nota: Sobre mosto o vino se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

ASPECTO FÍSICO

Polvo color ocre. Sabor astringente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS EP 694 (REV.1)

Fenoles totales [%]	> 95
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.