Galitan

Clarification gommage des arômes de réduction.

CARACTÉRISTIQUES

Galitan est un **tanin gallique** ayant une grande capacité de clarification, capable de réagir aux protéines, complétant ainsi l'emploi de bentonite, particulièrement intéressant en moût très instables en protéines.

APPLICATION

En moûts :

- Il précipite les protéines en dissolution.
- Effet antioxydant en combinaison avec les sulfites. Spécialement recommandé en vendanges de mauvais état sanitaire.

En vins:

- Tanin très largement utilisé en clarification. Peut être utilisé conjointement avec des clarifiants organiques.
- En vins mousseux, pendant la seconde fermentation en bouteille.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Galitan apporte au vin les caractéristiques suivantes:

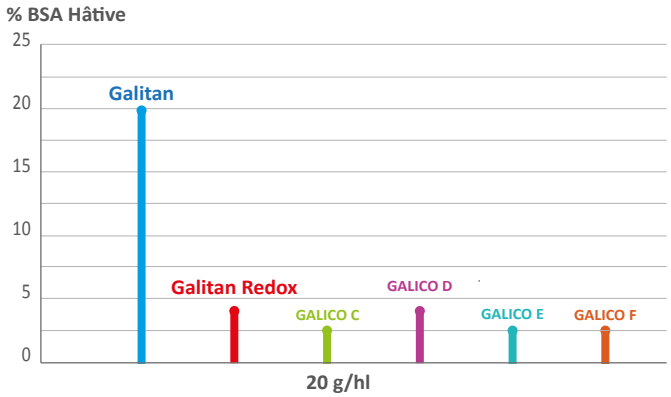
- Il améliore les caractéristiques aromatiques du vin, en diminuant les notes de réduit en raison de sa grande réactivité avec des composés soufrés tels que: le disulfure, éthanethiol, métanethiol, responsables des mauvaises odeurs dans les vins.
- Apport important de corps et de structure.

COMPOSITION

Tanin hydrolysable gallique. Origine botanique: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSE

Moûts	5-20 g/hl
Vins	5 -10 g/hl



Pourcentage de BSA (sérumalbumine bovine) précipitée après l'ajout d'une dose de 20 g/hl des différents tanins.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODE D'EMPLOI

1. - Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin ou le moût, puis mélanger vigoureusement.

2.- Ajouter directement sur le moût ou le vin en assurant son homogénéisation.

Remarque: Il est recommandé d'incorporer les tanins pendant un remontage.

Précautions de travail.

Éviter le contact du tanin avec des surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, des récipients en acier inox, en plastique, en verre ou en céramique doivent être employés.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur ocre. Saveur astringente.

PRÉSENTATION

Sac de 1 et de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 694 (REV.1)

Phénols totaux [%]	> 95
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 5 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com