

Galitan

Chiarificante e neutralizzatore di aromi riduttivi.

CARATTERISTICHE

Galitan è un tannino gallico con gran capacità antiossidante, in grado di inibire le attività enzimatiche come la laccasi e la tirosinasi in vendemmie alterate. È capace di reagire con le proteine, integrando così l'uso della bentonite, soprattutto in mosti altamente instabili in termini di proteine.

APPLICAZIONE

In mosti:

- Precipita proteine in soluzione. In caso si utilizzi durante la fermentazione aggiungere a partire dal primo terzo della fermentazione alcolica.
- Un carattere antiossidante in combinazione con solfiti. Particolarmente raccomandato nei raccolti di scarsa qualità sanitaria.

In vini:

- È il tannino più ampiamente usato per chiarifica, utilizzato o meno assieme a con chiarificanti di tipo organico.
- In vini spumanti, durante la seconda fermentazione in bottiglia.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Galitan Al vino vengono aggiunte le seguenti caratteristiche:

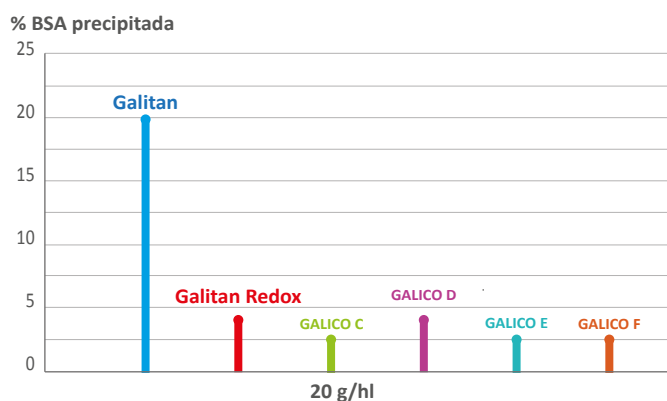
- Risalta i caratteri aromatici del vino, diminuendo le note di riduzione grazie alla sua grande reattività con i composti azotati come: disolfuri, etantiolo, metantiolo, responsabili del cattivo odore nei vini.
- Grande apporto di corpo e struttura in bocca

COMPOSIZIONE

Tannino idrolizzabile gallico. Origine botanica: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSI

| | |
|-------|------------|
| Mosti | 5-20 g/hl |
| Vini | 5 -10 g/hl |



Percentuale di BSA (proteina bovina sero albumina) precipitata dopo l'aggiunta di una dose di 20 g/hl di differenti tannini.

MODALITÀ D'USO

1.- Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel vino o mosto, mescolando energicamente.

2.- Aggiungere direttamente su mosto o vino assicurando la sua omogeneizzazione.

Nota: Nota: l'applicazione del tannino è consigliata per l'uso del vino o dell'uva, sfruttando i rimontaggi durante la lavorazione.

Precauzioni di utilizzo.

Evitare il contatto del tannino con superfici di ferro o ossidate. In caso di contatto, i tannini formeranno un precipitato nero insolubile. Per la sua preparazione si devono utilizzare recipienti di acciaio, plastica vetro o ceramica.

ASPETTO FISICO

Granulato color ocra. Sapore astringente.

RESENTAZIONE

Confezioni da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 694 (REV.1)

| | |
|-------------------------|------|
| Fenoli totali [%] | > 95 |
| Umidità [%] | < 10 |
| Ceneri [%] | < 4 |
| Frazione insolubile [%] | < 2 |
| As [mg/kg] | < 3 |
| Fe [mg/kg] | < 50 |
| Pb [mg/kg] | < 5 |
| Hg [mg/kg] | < 1 |

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione di origine in luogo fresco ed asciutto, assente da odori.

Una volta aperto dovrà essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: prima di 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.