

Galitan

Limpezire și mascarea aromelor de reducere.

CARACTERISTICI

Galitan este un tanin galic cu capacitate antioxidantă mare, capabil să inhibe activitățile enzimatică, cum ar fi lacaza și tirozinaza la recoltele alterate. Poate intra în reacție cu proteinele, completând astfel folosirea bentonitei, în special la musturile foarte instabile în proteine.

APLICARE

La musturi și vinificări ale vinurilor albe și roze:

- Precipită proteinele în soluție.
- Capacitate antioxidantă ridicată prin combinare cu sulfiți. Recomandabil la recoltele cu o calitate sanitară deficitară și la elaborări unde se urmărește să se lucreze în condiții reductive.

În vinuri:

- Este taninul cel mai folosit pentru limpezire, putând fi utilizat fie împreună, fie fără agenți de limpezire de tip organic.
- La vinurile spumoase, în timpul celei de-a doua fermentări în sticlă.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Galitan conferă vinului următoarele caracteristici:

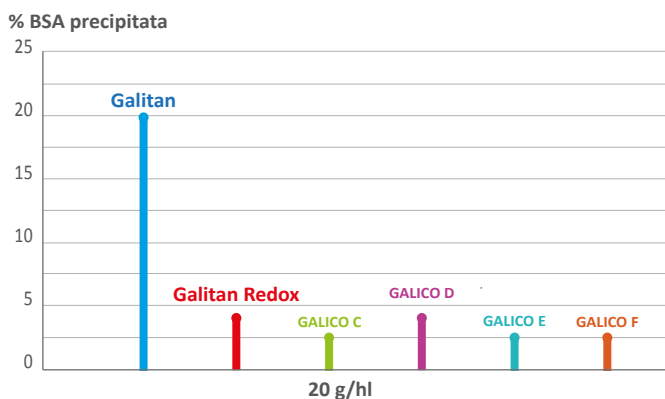
- Intensifica aromele vinului, diminuând notele reductive, datorită bunei reactivități cu compuşii sulfurati, cum ar fi bisulfur, etanotiol, metanotiol, responsabili de mirosul neplăcut al vinului.
- Aport ridicat de corp și structură la degustare.

COMPOZIȚIE

Tanin hidrolizat galic. Origine botanică: *Caesalpinia spinosa* (Tara gum).

DOZE

Must	5-20 g/hl
vin	5 -10 g/hl



Procent de BSA (proteina bovino seroalbumina) precipitata după adăugarea unei doze de 20 g/hl de diferiți tanini.

MOD DE UTILIZARE

1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10% dizolvând taninul în vin și amestecând cu putere.

2.- Se lasă să se răcească și se adaugă direct pe struguri, must sau vin, asigurând omogenizarea.

Notă: Pe struguri trebuie să se aplice în momentul recepției sau după zdrobire și /sau dezciorchinare, înainte de intrarea în presă. Se recomandă aplicarea taninului peste must sau vin, prin remontări în timpul elaborării. Se recomandă adăugarea de mai multe ori la rând, iar în cazul în care este folosit în timpul fermentației, se aplică după prima treime a procesului de fermentație.

Precauții de lucru

A se evita contactul dintre tanin și suprafețele de fier sau ruginite. În caz de contact, taninurile vor forma un precipitat negru insolubil. Pentru pregătirea soluțiilor, trebuie folosite recipiente de oțel, plastic, sticlă sau ceramică.

ASPECT

Pulbere de culoare ocru. Gust astringent.

PREZENTARE

Pachet de 1 și 25 kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE EP 694 (REV.1)

Total fenoli [%]	> 95
Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Fracție insolubilă [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

A se consuma de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul oenologic internațional și a Regulamentul (UE) 2019/934.

Informațiile detaliate din prezenta fișa tehnică sunt conform cunoștințelor noastre actuale. Compania noastră nu este răspunzătoare de utilizarea necorespunzătoare a produsului.