



Tannivin® Galléol

Tannino di noce di galla altamente puro per il trattamento delle bevande

Descrizione del prodotto

Tannivin® Galléol è un tannino noce di galla appositamente selezionato e purificato. L'elevato potenziale di carica lo rende particolarmente adatto per la chiarifica e la stabilizzazione dei mosti. La chiarifica/affinamento in combinazione con FloraClair® produce, rispetto all'affinamento con FloraClair®/sol di silice, la formazione di fiocchi significativamente più grandi e un comportamento deposito più compatto. I succhi che sono stati sottoposti all'affinamento di tannino si mostrano più corposi alla valutazione sensoriale.

Tannivin® Galléol può essere aggiunto al mosto, al vino giovane o al vino per migliorarne la struttura e ridurne l'ossidazione. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

La quantità delle dosi deve essere stabilita effettuando test preliminari. I risultati dell'affinamento/chiarifica dipendono dal grado di temperatura, della torbidità e dal valore del pH.

I dosaggi tipici sono:

	vino [g/100 L]		Succo di frutta [g/100 L]
	mosto	Vino giovane/vino	
Affinamento e stabilizzazione	-	2 - 15	2 - 8
Affinamento di gusto e anti ossidante	2 - 20	1 - 10	-

Tannivin® Galléol è una polvere giallognola. Prima dell'applicazione, diluire in acqua calda a 40 °C. A causa delle basse quantità, si consiglia di usare una soluzione al 5 % circa. La soluzione ottenuta è chiara e leggermente giallastra.

Stoccaggio

Tannivin® Galléol all'asciutto e al riparo dagli odori estranei e dalla luce. Richiudere ermeticamente le confezioni aperte e consumarle in breve tempo.