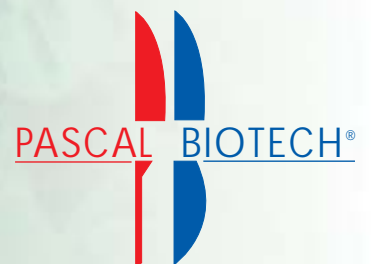


tanino gálico de alto poder reactivo

GALOVIN



GALOVIN

tanino gálico de alto poder reactivo

Galovin es un tanino extraído de la agalla de *Robinia pseudoacacia* (conocida también como *Caesal-pina espinosa*) que no cede al vino ningún tipo de sensación amarga

El tanino gálico tiene una alta reactividad frente a las proteínas, reduce la actividad de la lacasa y de la tirosinasa frente a los antocianos y los polifenoles, preservando el mosto de la acción conjunta de estos enzimas con el oxígeno. Por este motivo su empleo en fermentación mantiene el patrimonio polifenólico de los vinos, evitando la oxidación.

Se utiliza en los vinos, sobretodo en los blancos donde no crea problemas de alteración del color **Galovin** permite preservar la frescura aromática eliminando eventuales olores de reducido.

El **Grupo AEB** ha puesto a punto un método de producción mediante un sistema de ultrasonidos controlados, para obtener una extracción suave. La extracción se realiza en una solución hidroalcohólica a temperatura de 50-60°C que garantiza una alta calidad de tanino.

Características Galovin

- Tanino hidrolizable de alta afinidad con el agua
- Elevada acción bacterioestática
- Gusto ligeramente astringente

Empleo de Galovin

- uvas botritizadas
- largas maceraciones
- durante los tratamientos que exponen el vino al aire
- en afinado contra ligeras reducciones
- para mejorar el extracto del vino

Dosis de empleo

disolver en 10 partes de agua o vino de 5 a 30 g/hL; se aconseja emplearlo fraccionado en 2 veces.

Confeccion

- Paquete 0,5 kg en cajas de 5 kg

