







GALLOVIN Liquid

Tannino di galla ad alto potere reattivo



-> DESCRIZIONE TECNICA

Gallovin Liquid è un preparato a base di gallotannini purificati disciolti in soluzione acquosa stabilizzata che non impartisce ai vini alcuna sensazione amara.

Il tannino gallico, grazie alla sua alta reattività nei confronti delle proteine, riduce l'attività della laccasi e della tirosinasi sugli antociani ed i polifenoli, preservando il mosto dall'azione congiunta di questi enzimi con l'ossigeno. Per questo motivo l'impiego di **Gallovin Liquid** in fermentazione salvaguarda il patrimonio polifenolico dei vini, evitandone l'ossidazione. Se utilizzato nei vini, soprattutto nei bianchi dove ai dosaggi consigliati non crea problemi di alterazione di colore, **Gallovin Liquid** permette di preservare la freschezza aromatica eliminando eventuali odori di ridotto.

AEB ha messo a punto un metodo di produzione a basso impatto, per ottenere un'estrazione mite di tipo selettivo in fase acquosa prevalente, seguito da un processo di concentrazione e di purificazione fino ad alta concentrazione. Il prodotto ottenuto è stabile e solubile, e per mantenere massima la reattività durante la vita commerciale, viene stabilizzato con gomma arabica.

-> COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di gallotannini stabilizzati con E414, acido citrico e potassio bisolfito (10 g/hL apportano 0,01 mg/L di SO_2).

Specifiche di **Gallovin Liquid**: tannino idrolizzato ad elevata azione batteriostatica; sapore lievemente astringente.

Impiego di **Gallovin Liquid**: uve botritizzate; lunghe macerazioni; trattamenti che espongono i vini all'aria; in affinamento contrasta leggere riduzioni; per migliorare l'estratto del vino.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 60 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

--> CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20. Taniche da kg 25 netti.

