



GALLOVIN

Magas reakcióképességű galla tannin



→ LEÍRÁS

Gallovin a *Fehér akác* (vagy Tara fa, másképpen Tövises pillangófa) gubacsából kivont tannin, mely nem ad semmilyen keserű ízérzetet a bornak.

A galla tannin a proteinekkel szembeni magas reakcióképességének köszönhetően csökkenti a lakkázok és tirozinázok aktivitását az antociánokon és polifenolokon, megvédve a mustot ezen enzimeknek az oxigénnel közösen gyakorolt hatásaitól. Ebből az okból kifolyólag **Gallovin** alkalmazása fermentációkor megvédi a borok polifenoljait, megelőzve az oxidációt.

Boroknál alkalmazva, főleg fehérekénél, ahol nem jelent problémát a szín megváltozása, **Gallovin** lehetővé teszi az aromás frissesség megtartását kiküszöbölve az esetleges kellemetlen szagokat.

Az AEB Group kifejlesztett egy kalibrált ultrahangos gyártási módszert a kíméletes kivonáshoz. A kivonás vizes alkoholos oldatban történik 50-60°C-on, mely garantálja a tannin kiváló minőségét.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Fehér akác gubacsából kivont tannin.

Gallovin tulajdonságai: hidrolizált tannin, kiváló affinitású a vízzel; erős bakteriosztatikus hatású; enyhén fanyar ízű.

Gallovin használata: botrytisszel fertőzött szőlő; hosszan tartó áztatás; kezelések, melyek levegővel való érintkezésnek teszik ki a bort, érleléskor az enyhe hibák ellensúlyozására; a bor kivonatának javítására.

→ ADAGOLÁS

5 - 30 g/hl.

→ MODALITÀ D'USO

Oldjuk fel 10 adag vízben vagy borban.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 5 és 10 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 15 kg-os zsákok.

