



GALLOVIN

Tannino di galla ad alto potere reattivo



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gallovin è un tannino estratto dalla galla di *Robinia Pseudoacacia* (o *Tara* detta anche *Caesalpinia Spinosa*) 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** in fermentazione salvaguarda il patrimonio polifenolico dei vini, evitandone l'ossidazione.

Se utilizzato nei vini, soprattutto nei bianchi dove non crea problemi di alterazione del colore, **Gallovin** permette di preservare la freschezza aromatica eliminando eventuali odori di ridotto.

Il Gruppo AEB ha messo a punto un metodo di produzione ad ultrasuoni calibrati, per ottenere una estrazione soffice. L'estrazione viene fatta in una soluzione idroalcolica a temperature di 50-60°C che garantisce l'alta qualità del tannino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino estratto dalla galla di *Robinia Pseudoacacia*.

Specifiche di **Gallovin**: Tannino idrolizzato con alta affinità con l'acqua; elevata azione batteriostatica; sapore lievemente astringente.

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

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 10 parti di acqua o vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e 10.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 15 netti.

