

## TANIN GALALCOOL®

Galotanin u granulama za vinifikaciju belih i roze vina

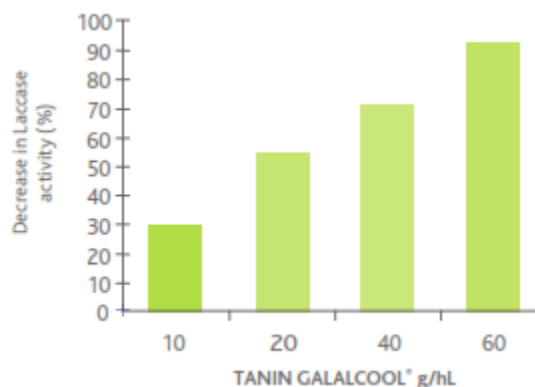
### **SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA**

TANIN GALALCOOL® je visokoprečišćeni ekstrakt galotanina iz hrasta, sa fizičkim i hemijskim osobinama posebno dobro prilagođenim za upotrebu u proizvodnji belih i roze vina

- Umanjuje prirodnu enzimatsku oksidativnu aktivnost (npr. lakaze ili polifenoloksidaze), dopunjavajući aktivnost SO<sub>2</sub>
- Dopunjava akciju bentonita pri uklanjanju nestabilnih proteina
- Reguliše i umanjuje korišćenje SO<sub>2</sub> s obzirom na svoju izuzetnu antioksidativnu aktivnost
- Potpomaže bistrenje

### **EKSPERIMENTALNI REZULTATI**

Zahvaljujući svojim posebnim hemijskim osobinama TANIN GALALCOOL® igra značajnu ulogu u inhibiciji dejstva lakaze. Na slici je prikazano umanjeње dejstva lakaze dodavanjem TANIN GALALCOOL®-a



### **FIZIČKE OSOBINE:**

Granule svetle do čilibarne boje, potpuno rastvorljive u vodi

### **HEMIJSKA ANALIZA:**

Tanini..... ≥ 65%  
Vlažnost..... ≤ 10%  
Pepeo..... ≤ 4%  
Nerastvorne materije.. < 2 %  
Arsen..... < 3 ppm

Gvožđe..... < 50 ppm  
Olovo..... < 2 ppm  
Živa..... < 1 ppm  
Kadmijum..... < 1 ppm

**ENOLOŠKI USLOVI:**

- Zaštita od oskidacije
- Umanjenje aktivnosti lakaze kod grožđa zaraženog Botrytisom
- Kod penušavaca rađenim tradicionalnom metodom dodati TANIN GALALCOOL® tokom *tirage* procesa za sekundarnu fermentaciju

**DOZA:**

Antioksidativna akcija i zaštita od lakaze: 5-20 g/hl

Flaširanje penušavaca: 2-4 g/hl

**PRIMENA:**

Zahvaljujući granulaciji i unstant rastvorljivosti, može se dodati direktno u širu ili vino, tokom pepumpavanja

U berbama zaraženim Botrytisom dodati 10% rastvor TANIN GALALCOOL®-a posle muljanja i u manjim dozama tokom prebacivanja u presu

Za penušava vina, dodati 10% rastvor TANIN GALALCOOL®-a u *tirage* mešavinu kvasca i šećera

Čuvati u provetrenom i prohladnom suvom prostoru

Rok trajanja 4 godine

PAKOVANJE: kesa 1 kg/10 kg