



GALOVIN

.....
Tanino de agalla con alto poder reactivo
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Galovin es un tanino extraído de la agalla de *Robinia Pseudoacacia* (o Tara llamada también *Caesalpinia Spinosa*) que no cede al vino sensaciones amargas.

El tanino gálico, gracias a su alta reactividad frente a las proteínas, reduce la actividad de las lacasas y de las tirosinasas en los antocianos y los polifenoles, preservando el mosto de la acción conjunta de estos enzimas con el oxígeno. Por este motivo el empleo de **Galovin** en fermentación salvaguarda el patrimonio polifenólico de los vinos, evitando la oxidación.

Si utiliza en los vinos blancos, sobre todo en los blancos donde no crea problemas de alteración del color, **Galovin** permite preservar la frescura aromática eliminando eventuales olores a reducción.

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

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino extraído de agalla de *Robinia Pseudoacacia*.

Especificaciones de **Galovin**: tanino hidrolizado hidrófilo; elevada acción bacterioestática; gusto ligeramente astringente.

Empleo de **Galovin**: uvas botritizadas; largas maceraciones; tratamientos que exponen al vino al aire, en afinado contrasta con ligeras reducciones; para mejorar el extracto del vino.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua o vino, se recomienda su empleo fraccionado en 2 veces.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto.

