



# GALLOVIN

Tanino gálico de alto poder reactivo



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Gallovin** es un tanino extraído de la agalla de *Robinia pseudoacacia* (conocida también como *Caesalpinia Spinosa*) que no cede al vino ningún tipo de sensación amarga. El tanino gálico tiene una alta reactividad frente a las proteínas, reduce la actividad de la Iacasa y de la tirosinasa frente a los antocianos y los polifenoles, preservando el mosto de la acción conjunta de estas enzimas con el oxígeno. Por este motivo su empleo en fermentación mantiene el patrimonio polifenólico de los vinos, evitando la oxidación. Se utiliza en los vinos, sobretodo en los blancos donde no crea problemas de alteración del color.

**Gallovin** permite preservar la fresca aromática eliminando eventuales olores de reducido. AEB ha puesto a punto un método de producción mediante un sistema de ultrasonidos controlados, para obtener una extracción suave.

La extracción se realiza en una solución hidro-alcohólica a temperatura de 50-60°C que garantiza una alta calidad de tanino.

Características **Gallovin**: tanino hidrolizable de alta afinidad con el agua; llevada acción bacterioestática; gusto ligeramente astringente.

Empleo de **Gallovin**: uvas botritizadas; largas maceraciones; durante los tratamientos que exponen el vino al aire; en afinado contra ligeras reducciones; para mejorar el extracto del vino.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino extraído de la agalla de *Robinia pseudoacacia*.

## → DOSIS DE EMPLEO

5 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua o vino de 5 a 30 g/hL.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de g 500 neto en cajas de 5 kg e de 10 kg.

Sacos de kg 5 neto.

Sacos de kg 20 neto.

