



GALLOVIN

Tanino gálico de alto poder reactivo



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gallovin é um tanino extraído da galha de *Robinia Pseudoacacia* (ou *Tara* também conhecida por *Caesalpinia spinosa*) que não cede aos vinhos qualquer sensação amarga.

O tanino gálico, graças à sua elevada reactividade com as proteínas, reduz a actividade da lacase e da tirosinase sobre as antocianinas e os polifenóis, preservando o mosto da acção conjunta destas enzimas com o oxigénio. Por este motivo a sua aplicação, em fermentação, salvaguarda o património polifenólico dos vinhos evitando-lhes a oxidação.

Se aplicado nos vinhos, principalmente nos brancos onde não cria problemas de alteração de cor, **Gallovin** permite preservar a frescura aromática eliminando eventuais odores de reduzido.

O Grupo AEB desenvolveu um método de produção com ultra-som calibrado, para obter uma extracção suave. A extracção é feita numa solução hidroalcoólica a temperaturas de 50-60°C que garante a alta qualidade do tanino.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino extraído da galha de *Robinia Pseudoacacia*.

Aplicação de **Gallovin**: uvas botritizadas, macerações longas, durante tratamentos que exponham os vinhos ao ar, no acabamento, impede ligeiras reduções, para melhorar o extracto do vinho.

→ DOSES RECOMENDADAS

5-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Solubilizar em 10 partes de água ou vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 500 g em caixas de 5 kg e de 10 kg.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 25 kg.

