



GALLOVIN

Tannin mit starker antioxidativer Wirkung, um Moste und Weine zu schützen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gallovin ist erheblich heller in der Farbe als die üblicherweise erhältlichen Galltannine. Es wurde entwickelt mit dem Fokus, bei gleichzeitigem Oxidationsschutz keinen geschmacklichen Einfluss auf Moste und Weine zu haben.

Es kann gemeinsam mit Ascorbinsäure-Präparaten wie **Aromax B4** und **Catalasi** eingesetzt werden. Bei einer gemeinsamen Anwendung mit solchen Präparaten verhindert **Gallovin** die Peroxidbildung, indem es die Oxidation der Ascorbinsäure nur bis zum Stadium der Semi-Dehydroascorbinsäure ermöglicht und damit einen doppelten Oxidationsschutz des Weins bietet.

Gallovin reduziert den Bentonitbedarf, indem es Eiweiße zum Ausfall bringt; eine größere Anzahl von Aromen bleiben erhalten durch verringerte Bentonitschönung. Es minimiert auch die Laccaseaktivität, die auf *Botrytis cinerea* zurückzuführen ist.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Galltannine

→ DOSIERUNG

Die Anwendungsmenge variiert generell. Bei Trauben mit einem starken Pilzbefall sind 12 – 30 g/hl anzuwenden, bei jeden Umpumpen des Weins, (Abstich, Filtration, Abfüllung), bei dem der Wein Sauerstoff aufnehmen kann, sind 4 g/hl empfohlen.

→ ANWENDUNG

Das Produkt ist in der zehnfache Menge von Most oder Wein aufzulösen und in die Maische, den Most oder den Wein mit laufendem Rührwerk oder durch Umpumpen gut einzumischen.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Drei Jahre Haltbarkeit sind gegeben bei kühler und trockener Lagerung.

20 x 500 g netto Beutel

5 kg netto Beutel

