



GALLOVIN

Tanin de noix galle, à grande réactivité.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Gallovin est un tanin extrait de la noix de galle *Robinia pseudoacacia* (ou *Tara spiniosa*, également appelée *Caesalpinia spinosa*).

Le tanin gallique, grâce à son excellente réactivité sur les protéines, réduit l'activité de la laccase et de la tyrosinase sur les anthocyanes et les polyphénols, en préservant le moût de l'action de ces enzymes en présence d'oxygène. Pour cette raison, l'utilisation de **Gallovin** en fermentation préserve le patrimoine polyphénolique des vins en évitant son oxydation.

Utilisé sur vins blancs, il n'en altère pas la couleur. **Gallovin** permet de préserver la fraîcheur aromatique en éliminant les éventuelles notes de réduction.

Le groupe AEB a mis au point une méthode de production à ultrasons calibrés qui permet une extraction douce. Celle-ci est réalisée dans une solution hydro-alcoolique à températures comprises entre 50 et 60°C, afin de préserver la qualité du tanin.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanin extrait de noix de galle de *Robinia pseudoacacia*.

Spécifications de **Gallovin**:

- Tanin hydrolysé facilement miscible dans l'eau
- Action bactériostatique élevée
- Goût légèrement astringent

Utilisation de **Gallovin**:

- Sur raisin botrytisé
- Pour macérations longues
- Au cours des traitements qui exposent le vin à l'air
- Pour éviter les réductions légères pendant l'élevage

→ DOSES D'EMPLOI

De 5 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Solubiliser dans 10 volumes d'eau ou de vin.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.

- Sachet de 500 g en carton de 5 kg
- Sac de 5kg

