

# GALLOTAN

## BORÁSZATI TANNIN

**Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódexnek. Nem genetikailag módosított szervezetekből származik. Nem tartalmaz allergéneket. Borászati tannin, a gubacsdió éteres kivonata.**

A GALLO-TAN nagy tisztaságú és kiváló minőségű termék, melyet válogatott alapanyagokból állítanak elő kémleletes eljárással.

### HOGYAN TÖRTÉNIK A HATÁSERŐSÍTÉS A DERÍTÉSI ÉS STABILIZÁLÁSI FOLYAMATBAN?

A gallo tannint (általános nevén csersav, vagy éteres tannin) hatáserősítőként mindig is alkalmazták a borászatban, derítésnél. Proteinekkal szembeni reakciós erejének köszönhetően valóban képes elkerülni a túlderítés jelenségét, mely fehérje típusú hatáserősítővel (például zselatin) történő derítésnél a leggyakoribb. A GALLOTAN hatásos különösen a fehérborokban jelenlévő, termolabilis fehérjék eltávolításában is (ezek okozzák a zavarosodási folyamatot).

A GALLOTAN nem változtatja meg a bor színét. Alkalmazása különösen a fehérboroknál ajánlott, amik természetüknél fogva szegények tanninban, így a fehérje-instabilitás leginkább ezeknél jelenik meg.

### HOGYAN FOKOZZUK A BOR CSERSAVASSÁGÁT?

Köszönhetően az alapanyag kiváló minőségének, a GALLO-TAN-t nagyon jó eredménnyel használhatjuk a bor tannin-szerkezetének beállítására, amivel az ízegyensúlyt javíthatjuk. A termék a kezelt bornak testességet kölcsönöz keserű íz nélkül, valamint a Quercus alternatívájaként is használhatjuk, abban az esetben, ha nem akarjuk vaníliaízzel gazdagítani a bort.

<b>ÖSSZETÉTEL</b>	Fehérszőlő héjából kinyert protoantociános szőlőhéj-tannin
<b>TULAJDONSÁGOK</b>	Halmazállapot: por Szín: világosbarna
<b>DÓZISOK</b>	5–15 g/hl a proteinek mustokból és fehérborokból való eltávolításához 5–10 g/hl a szín mustokban történő stabilizálásához 20–100 g/hl a bor struktúrájának javításához Az optimális dózis meghatározásához javasolt laboratóriumi próbákat végezni.
<b>ALKALMAZÁS</b>	Oldjuk fel a terméket borban vagy demineralizált vízben, és adjuk hozzá a kezelendő anyaghoz szellőztetés vagy átféjtés alkalmával!
<b>TÁROLÁS</b>	Hűvös és száraz helyen tárolandó. Felbontás után a csomagolást gondosan vissza kell zárni.
<b>FIGYELMEZTETÉS</b>	Nem szabad vasból készült edényeket használni!
<b>KISZERELÉS</b>	113363-as kód – 0,5 kg-os csomagok