

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	12/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Htan®</b> Tannini enologici	

## GAL BLANC

### Tannino gallico per la protezione e il trattamento delle uve e dei vini bianchi

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Gal blanc è composto da tannino gallico. Si presenta sotto forma di polvere di colore beige chiaro, solubile in acqua e vino. Grazie alle sue proprietà è particolarmente indicato su uve a bacca bianca e sui vini bianchi, dove svolge un'azione antiossidante e antiossidasica, apporta struttura al vino, elimina un leggero eccesso di proteine e complessa alcuni metalli catalizzatori delle reazioni di ossidazione. Sulle uve attaccate da *Botrytis cinerea*, l'aggiunta alla pigiatura di Gal Blanc permette di inibire l'attività della laccasi, preservando i composti fenolici ossidabili delle uve e riducendo il rischio di ossidazione del mosto. Conseguentemente, permette di limitare la dose di bentonite necessaria per l'asportazione della laccasi in fase di chiarifica del mosto. In particolare, questo tannino porta alla produzione di vini dai profumi molto puliti, più stabili sia dal punto di vista delle ossidazioni che delle precipitazioni dovute a proteine e metalli. L'impiego del tannino gallico è efficace anche nella riduzione degli odori di ridotto nel corso dell'affinamento dei vini bianchi. Il contenuto di tannino in Gal Blanc è superiore al 90%.

#### APPLICAZIONI

Il prodotto Gal blanc è indicato per vinificazioni di uve a bacca bianca. Viene impiegato per migliorare la qualità del vino, per diminuire la torbidità proteica, per eliminare gli odori di ridotto. Agisce anche come antiossidante e viene consigliato anche per vinificare vini provenienti da uve botrytizzate.

#### COMPOSIZIONE

Tannino gallico estratto da *Quercus infectoria*.

#### DOSI DI IMPIEGO

- |   |             |
|---|-------------|
| - Eliminazione leggera torbidità proteica | 5 - 10 g/hL |
| - Miglioramento della struttura           | 4 - 10 g/hL |
| - Eliminazione odori di ridotto           | 3 - 5 g/hL  |
| - Vendemmie bottrizzate                   | 8 - 10 g/hL |

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere il tannino in una piccola quantità di vino, con gradualità e mescolando vigorosamente, al fine di evitare la formazione di grumi. Evitare l'uso di oggetti metallici per sciogliere il prodotto. Per salvaguardare il mosto da ossidazioni dovute alla laccasi è consigliabile l'aggiunta di Gal Blanc direttamente sul pigiato o sin dalle prime fasi di ammostatura. Per migliorare la struttura e per l'eliminazione di fastidiosi odori di ridotto occorre aggiungere Gal Blanc nel corso dell'affinamento.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

#### CODICE PRODOTTO

0101AH.00072	KG 1
0101AH.00073	KG 5
0101AH.00130	KG 25

#### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.