
GALALCOOL SP

TANIN GALALCOOL SP® est une préparation de tanins galliques, très pures, extraits de noix de galls de châtaigniers. **TANIN GALALCOOL SP®** se caractérise par sa souplesse en bouche, se destine plus particulièrement aux vins blancs et rosés.

SPÉCIFICITÉS

TANIN GALALCOOL SP® est utilisé pendant l'élevage des vins blancs et rosés pour :

- Améliorer la structure en bouche des vins.
- Réguler les phénomènes d'oxydo-réduction.
- Précipiter les protéines instables.
- Inhiber l'action de la laccase.
- Diminuer le développement des bactéries (méthodes champenoise).
- Faciliter la clarification.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour les vins légers, **TANIN GALALCOOL SP®** redonne de la matière et soutient l'acidité.
- Lors d'une vinification « réductive », à l'abri de l'air, le fort pouvoir antioxydant de **TANIN GALALCOOL SP®** permet de réguler et limiter les additions de SO₂.
- Dans le cas des vins issus de vendanges botrytisées, **TANIN GALALCOOL SP®** inhibe les enzymes naturelles d'oxydation résiduelles (laccase, tyrosinase), en complément du SO₂.
- Au cours de l'élaboration des vins effervescents (méthode champenoise) **TANIN GALALCOOL SP®** grâce à son rôle bactéricide, limite le développement des bactéries lors de la seconde fermentation en bouteille et aide à la précipitation de protéines instables.
- Lors d'un collage, **TANIN GALALCOOL SP®** facilite la clarification.

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour les vins effervescents ajouter **TANIN GALALCOOL SP®** dans la liqueur de tirage.

DOSE D'EMPLOI

- Protection de la vendange et des mouts: 5 à 10 g/hL.
- Tirage des vins mousseux: 2 à 4 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **TANIN GALALCOOL SP®** dans 10 fois son poids en eau. Ajouter graduellement dans le vin par un brassage à l'abri de l'air, puis homogénéiser.

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine, non ouvert, dans la limite de la DLUO indiquée.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg-Carton de 10 kg

