



Solutions for wine making

Gallo Tanin B

Tanin œnologique de châtaignier.
Favorise le collage de vins blancs et rosés.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Gallo Tanin B** s'utilise avec des produits de collage protéiques pour le collage des vins blancs et rosés. Il s'utilise aussi dans le cas de vins avec un pH élevé ou lors de l'utilisation de gélatines de charges superficielles ou faibles.
- > Gallo Tanin B favorise la floculation en évitant le risque d'un collage excessif.
- > Par ailleurs, Gallo Tanin B diminue l'activité laccase en participant à la protection des moûts botrytisés.

DOSES D'EMPLOI

- > 5 à 15 g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre peu à peu la quantité de Gallo Tanin B dans de l'eau chaude (40°C) puis l'introduire dans le moût ou dans le vin en assurant une répartition homogène.
- > Eviter les outils en fer.

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 1 Kg.
- > Poche de 5 Kg.
- > Sac de 25 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

