



Solutions for wine making

Tanin Gallique à l'alcool



Tanin de nuci de Galia în extract alcoolic

Datorită caracterului său antioxidant, antiseptic și inhibitor al activității lacazei, produsul "Tanin Gallique à l'alcool" protejează calitățile organoleptice și aromatice ale vinurilor albe și roze. Utilizat ca auxiliar de cleire, el accelerează precipitarea proteinelor în exces.

AVANTAJ ENOLOGIC

- > **Tanin gallique à l'alcool** este unul dintre cei mai fine taninuri, ceea ce îl face ideal pentru elaborarea vinurilor albe și roze.
- > Excelenta sa putere antioxidantă permite optimizarea macerărilor peliculare.
- > Acțiunea sa inhibantă a activității lacazei îl fac un util complementar foarte eficace în protecția recoltelor botritizate.
- > **Tanin gallique à l'alcool** facilitează eliminarea gustului de redus și diminuează riscul instabilității proteice.

MODE DE FOLOSIRE

- > Dizolvați cantitatea ssoudre de **Tanin gallique à l'alcool** în apă caldă (40°C) și adăugați în must sau în vin și asigurați o distribuție omogenă.

DOZA DE UTILIZARE

- | | |
|---|-----------|
| > Recoltă botritizată cu pH puternic | 5-10 g/hL |
| > Eliminarea de proteine | 5-10 g/hL |
| > Ameliorarea cleirii și a gustului (reducerea) | 3-5 g/hL |
| > Îmbutelierea vinului efervescent | 2-4 g/hL |

AMBALARE

- > Pungă de 500g și 1kg, butoi de 25kg

DEPOZITARE

- > Păstrați în ambalajul original închis ermetic.

GR-25/07/2008

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099
 e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothé-abiet.com

