

GALLOVIN®

tanin de galle de haute qualité

Gallovin est un tanin extrait de la noix de galle de *Robinia Pseudoacacia* (ou Tare dite également *Caesal-pina spinosa*) qui ne cède aucune note amère. Le tanin gallique, grâce à son excellente réactivité sur les protéines, réduit l'activité de la laccase et de la tyrosinase sur les anthocyanes et les polyphénols, en préservant le goût de l'action de ces enzymes en présence d'oxygène. Pour cette raison, l'utilisation en fermentation préserve le patrimoine polyphénolique des vins en évitant son oxydation.

Utilisé sur vins blancs, il n'altère pas la couleur, **Gallovin®** permet de préserver la fraîcheur aromatique en éliminant les éventuelles notes de réduction.

Le **Group AEB** a mis au point une méthode de production spécifique qui permet une extraction douce. Celle-ci est réalisée dans une solution hydroalcoolique à températures comprises entre 50-60°C qui garantit ainsi une bonne qualité au tanin.

Spécifications de Gallovin

- Tanin hydrolysé facilement miscible dans l'eau
- Action bactériostatique élevée
- Goût légèrement astringent

Utilisation de Gallovin

- raisin botrytisé
- longues macérations
- pendant les traitements qui expose le vin à l'air
- pendant l'élevage, évite les légères réductions

Dose d'emploi

Solubiliser dans 10 volumes d'eau ou de vin de 5 à 30 g/hL;
Il est conseillé de l'utiliser en deux temps.

Conditionnement

- paquet de 500 g net
- Sac de 5 kg net

