

O **GALLOTAN** é um tanino granulado para uso enológico extraído da noz de galha. **GALLOTAN** tem uma elevada pureza e qualidade e é obtido de matéria-prima selecionada através de um processo de extração ao álcool para preservação das características do tanino.

► **Como coadjuvante nos processos de clarificação e estabilização:**

O tanino de galha, normalmente denominado ácido tânico ou tanino ao éter é utilizado desde sempre na enologia como coadjuvante nas operações de clarificação. Em virtude da forte reatividade com as proteínas, o **GALLOTAN** é capaz de evitar o fenómeno de colagem em excesso quando são efetuadas clarificações com coadjuvantes proteicos (por exemplo: gelatina). A ação de **GALLOTAN** é evidente até pelas proteínas termoinstáveis, presentes especialmente nos vinhos brancos, que podem provocar fenómenos de turvação.

► **Para equilibrar a componente tânica dos vinhos:**

Devido à elevada qualidade da matéria-prima, o **GALLOTAN** pode ser utilizado com ótimos resultados quando se pretende aumentar a estrutura tânica do vinho e melhorar o seu equilíbrio gustativo. **GALLOTAN** aumenta a estrutura do vinho, não contribui para um sabor amargo e pode ser uma alternativa válida ao uso de *Quercus* quando não se pretendem notas de baunilha ou de madeira.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Ionização - Não tratado por radiação.
- Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Granulado amarelo ocre
Composição: Tanino enológico.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Não utilizar depósitos e recipientes em ferro.

Recomendada: 3 a 15g/hL

É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais prévios para determinação da dosagem adequada.

1. Dissolver o **GALLOTAN** num pequeno volume de vinho ou água desmineralizada.
2. Aplicar às massas durante uma remontagem ou trasfega.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 5 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, ventilado e seco.

Após abertura manter a embalagem bem fechada, armazenada nas condições descritas anteriormente e utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.