

GALLOVIN

Galický tanín s vysokou reaktivitou

Gallovin je tanín vyťažený z hálok Agátu bieleho (*Robinia pseudoacacia*), ktorý vlnam neodovzdáva žiadne horké príchute.

Galický tanín vďaka svojej vysokej schopnosti reagovať s proteínmi redukuje reakciu lakázy a tyrozinázy s antokyánmi a polyfenolmi čím chráni mušt pred nepriaznivým účinkom kyslíka. Jeho použitie počas kvasného procesu chráni základné polyfenolové charakteristiky vín a bráni ich oxidácii. Gallovin chráni biele vína pred zmenami farby, umožňuje uchovať ich aromatickú sviežosť a odstraňuje prípadné nežiadúce pachy.

Pridáva sa do hrozna napadnutého botritídou, pri dlhodobej macerácii hrozna, počas úprav, ak je víno vystavované dlhodobému pôsobeniu vzduchu a na vylepšenie extraktu.

ZLOŽENIE

tanín vyťažený z hálok Agátu bieleho (*Robinia pseudoacacia*)

Špecifikácie preparátu Gallovin: hydrolyzovaný tanín s vysokým bakteriostatickým účinkom s veľmi nízkym vplyvom na adstringenciu vína.

DÁVKOVANIE

5 – 30 g / hl

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustite dávku v mušte/víne alebo vo vode a pridajte ju do celého objemu počas prečerpávania.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 5 kg kartóne

5 kg vrecia

KÓD	2410	2412
BALENIE	PO,5 ST5	S 5



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335