



Galitan

Clarificante y antioxidante para blancos y rosados.

CARACTERÍSTICAS

Galitan es un **tanino gálico** con gran capacidad antioxidante capaz de inhibir actividades enzimáticas como la lacasa y la tirosidasa en vendimias alteradas. Es capaz de reaccionar con proteínas, complementando así el uso de la bentonita, especialmente en mostos altamente inestables en proteínas.

APLICACIÓN

En mostos y vinificaciones de vinos blancos y rosados:

- Gran carácter antioxidante en combinación con sulfitos. Especialmente recomendable en vendimias de deficiente calidad sanitaria y en elaboraciones donde se pretenda trabajar en condiciones reductivas.
- Precipitan proteínas en disolución.
- Efecto antiséptico.

En vinos blancos:

- Es el tanino más ampliamente utilizado para clarificación utilizado conjuntamente o no a clarificantes de tipo orgánico.
- En vinos espumosos, durante la segunda fermentación en botella.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Galitan aporta al vino las siguientes características:

- Potencia los caracteres aromáticos del vino.
- Acentúa las sensaciones de untuosidad en boca. Ligero amargor.

COMPOSICIÓN

Tanino hidrolizado gálico. Origen botánico: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

DOSES

En vendimia	2-10 g/hl
En vendimia de calidad deficiente	10-20 g/hl
Clarificación	5 -10 g/hl
Espumosos	5 -10 g/hl

MODO DE EMPLEO

1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino o mosto, removiendo enérgicamente.

2.- Dejar enfriar y añadir directamente sobre uva, mosto o vino asegurando la homogenización.

Nota: Sobre uva la incorporación debe hacerse en el momento de la recepción o después del estrujado y /o despallado antes de la entrada en la prensa. Sobre mosto o vino se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante la elaboración. Se recomienda su adición en sucesivas veces y en caso de ser empleado durante la fermentación adicionarlo a partir del primer tercio de la fermentación.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

ASPECTO FÍSICO

Polvo color ocre. Sabor astringente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Fenoles totales [%]	> 95
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.