

# Galitan

Clarificação e diminuição de aromas de redução.

## CARACTERÍSTICAS

**Galitan** é um tanino gálico com elevada capacidade clarificante, capaz de reagir com proteínas, complementando assim o uso da bentonite, especialmente interessante em mostos altamente instáveis em proteínas.

## APLICAÇÃO

Em mostos:

- Precipita proteínas em dissolução. No caso de ser utilizado durante a fermentação, adicioná-lo a partir do primeiro terço da fermentação alcoólica.
- Carácter antioxidante em combinação com sulfitos. Especialmente recomendado em vindimas de deficiente qualidade sanitária.

Em vinhos:

- É o tanino mais amplamente utilizado para clarificação; utilizado conjuntamente ou não com clarificantes de tipo orgânico.
- Em vinhos espumosos, durante a segunda fermentação em garrafa.

## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

**Galitan** aporta ao vinho as seguintes características:

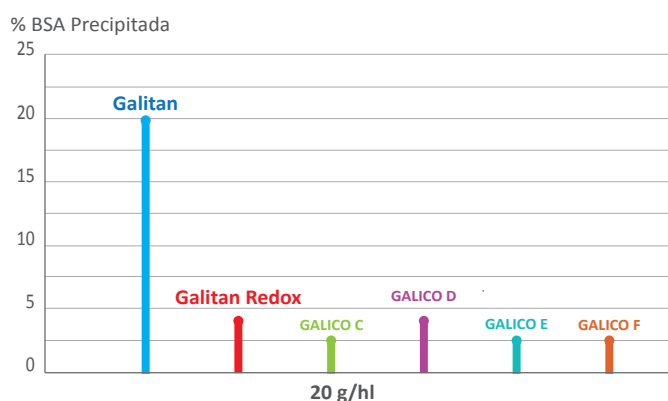
- Potencia os caracteres aromáticos do vinho, diminuindo as notas de redução pela sua grande reactividade com compostos enxofrados como: dissulfuro, etanotiol, metanotiol, responsáveis do mau odor nos vinhos.
- Elevado aporte de corpo estrutura em boca.

## COMPOSIÇÃO

Tanino hidrolizável gálico. Origem botânica: *Caesalpinia spinosa* (Tara).

## DOSES

Mostos	5-20 g/hl
Vinhos	5 -10 g/hl



Percentagem de BSA (proteína bovina seroalbumina) precipitada após a adição de uma dose de 20 g/hl de diferentes taninos.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino em vinho ou mosto, agitando energeticamente.

2.- Adicionar diretamente sobre mosto ou vinho assegurando a sua homogeneização.

Nota: Sobre mosto ou vinho recomenda-se a aplicação do tanino aproveitando alguma remontagem durante a elaboração.

#### Precauções de trabalho.

Evitar o contacto do tanino com superfícies de ferro ou oxidadas. Em caso de contacto, os taninos formarão um precipitado negro insolúvel. Para a sua preparação devem utilizar-se recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica.

### ASPECTO FÍSICO

Pó de cor ocre. Sabor adstringente.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Fenóis totais [%]	> 95
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

### CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 5 anos a partir do embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.

As informações detalhadas no presente guia técnico correspondem ao nosso conhecimento atual. A empresa não se responsabiliza pelo uso inadequado, fora da legislação de utilização do produto.