



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



EXTRATAN® GALLA

TANNINO DI GALLA IN FORMA GRANULARE

COMPOSIZIONE

Extratan® Galla è un tannino di noci di galla estratto all'alcool in forma granulare.

CARATTERISTICHE

Extratan® Galla è un tannino di grande purezza ottenuto da materia prima selezionata mediante un processo di estrazione in grado di preservare le peculiarità chimiche, in particolare la forte reattività nei confronti delle proteine. Particolarmente efficace su uve attaccate da *B. cynerea*.

IMPIEGHI

Extratan® Galla è un tannino per uso enologico utilizzabile nella produzione di vini bianchi e rosati; può essere utilizzato per evitare il fenomeno del surcollaggio quando si effettua una chiarifica con colle proteiche. Il suo utilizzo garantisce una migliore resistenza all'ossidazione, prevenendo alterazioni della frazione aromatica, mantenendone integra l'intensità. Extratan® Galla ha ottime capacità chiarificanti in quanto ha un'elevata reattività nei confronti delle proteine termoinstabili, svolge inoltre un'importante azione antiossidante e antiradicalica. Ha inoltre la capacità di eliminare le sostanze tioliche per legame covalente con i gruppi carbonilici presenti dopo ossidazione del tannino di galla. L'uso di Extratan® Galla su mosti provenienti da uve ammuffite garantisce un effetto antiossidativo legandosi e inibendo le laccasi rilasciate dalla muffa stessa; in questo caso si consiglia di eseguire l'aggiunta nelle prime fasi della vinificazione.

DOSI

Produzione di vini bianchi: 5 – 30 g/hl, il dosaggio può essere aumentato per il trattamento di uve in cattivo stato sanitario.

MODALITÀ D'USO

Prima dell'aggiunta procedere con la preparazione di Extratan® Galla sciogliendo la quantità desiderata in dieci parti di acqua calda. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare e omogeneizzare accuratamente. Il suo utilizzo poco prima dell'imbottigliamento deve essere fatto con cautela accertandosi attraverso test preliminari che il tannino non vada ad alterare le caratteristiche coloranti e organolettiche del prodotto da trattare; al fine di evitare precipitati verificare la stabilità proteica del vino. Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare o oggetti metallici.

Per l'impiego di Extratan® Galla attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Extratan® Galla è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 10 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.