

# TANIN GALALCOOL

Tanins de noix de galle, à dissolution instantanée (procédé IDP),  
destiné à la vinification des moûts blanc et rosé

## SPÉCIFICITÉS

**TANIN GALALCOOL®** est un extrait de tanins galliques très pur, aux propriétés physico-chimiques particulièrement adaptées à la vinification des moûts blancs et rosés pour:

- Inhiber les enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase), en complément du  $\text{SO}_2$ .
- Précipiter une partie des protéines instables, en complément de la bentonite.
- Faciliter la clarification

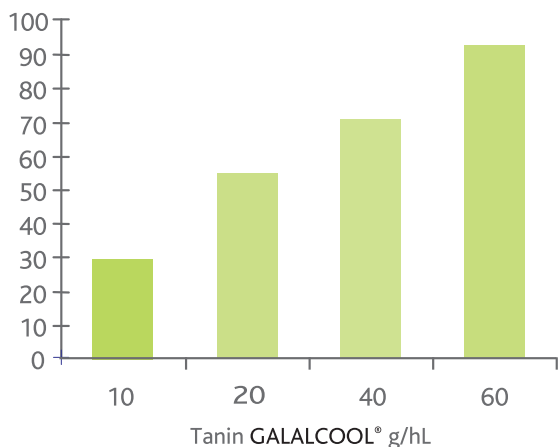
## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Protection des moûts issus de vendanges altérées.
- Dans le cas d'une vinification « réductive », à l'abri de l'air, pour réguler et limiter les additions de  $\text{SO}_2$ .
- Au cours de l'élaboration des vins effervescents (méthode champenoise) lors de la seconde fermentation en bouteille

## RESULTATS EXPERIMENTAUX

- Les caractéristiques chimiques particulières de **TANIN GALALCOOL®** lui confèrent un rôle efficace sur l'inhibition de la Laccase.

Diminution de la  
Laccase en %



Moût non sulfité - Activité Laccase : 4 U/mL



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Vendanges altérées : activité laccase > 2U/ac

### DOSE D'EMPLOI

- Protection de la vendange et des moûts :  
5 à 20 g/hL.
- Elimination des troubles protéiques légers :  
5 à 10 g/hL
- Tirage des vins effervescents : 2 à 4 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Ajouter la solution graduellement dans le moût puis homogénéiser.

Le procédé **IDP** permet de saupoudrer **TANIN GALALCOOL®** directement sur le vin dans le bac, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Sur vendange botrytisée, ajouter la solution de **TANIN GALALCOOL®** après foulage au fur et à mesure du pompage dans le pressoir.

Pour les vins effervescents, ajouter la solution de **TANIN GALALCOOL®** dans la liqueur de tirage.

### CONSERVATION

---

Dans son emballage d'origine, non ouvert, dans la limite de la DLUO indiquée.

### CONDITIONNEMENT

---

Sachet de 1 kg-Carton de 10 kg

