



Solutions for wine making

Gallo Tanin B

Tanino enológico de castaño.
Favorece el encolado de los vinos blancos y rosados.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > **Gallo Tanin B** se utiliza junto a clarificantes proteicos para el encolado de los vinos blancos y rosados. También en el caso de vinos con pH alto o de utilización de gelatina de carga superficial débil.
- > Gallo Tanin B favorece la floculación evitando el riesgo de sobre encolado
- > También Gallo Tanin B disminuye la actividad lacaza, participando a la protección de los mostos botryzados.

DOSIS DE EMPLEO

- > 5 a 15 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Disolver poco a poco la cantidad de Gallo Tanin B en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino asegurando un reparto homogéneo.
- > Evitar los utensilios de hierro.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 1 Kg.
- > Bolsa de 5 Kg.
- > Saco de 25 Kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

