



Tannivin® Galléol

Nagytisztaságú tölgyfagubacs tannin italkezeléshez

Termékismertető

A Tannivin® Galléol egy speciálisan szelektált és tisztított tölgyfagubacs tannin, amely nagy töltésintenzitása miatt gyümölcslevek és gyümölcsborok derítéséhez, stabilizálásához használható. Kombinált derítés esetén a LittoFresh Originnel lényegesen jobban flokkulál, mint a LittoFresh Origin kavasavszóval és üledékképző tulajdonsága is sokkal jobb. A tanninnal végzett kombinált derítésen átesett borok érzékszervileg vastagabbnak mutatják magukat.

A Tannivin® Galléol a struktúra javítása és az oxidáció megakadályozása érdekében cefrébe, újborbba, vagy borba is adagolható.

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Adagolás és alkalmazás

Az adagolási mennyiséget próbaderítéssel kell megállapítani. A kombinált derítés kimenetele függ a hőmérséklettől, az ital zavarosságától és az ital pH-tól.

Jellemző adagolási mennyiségek:

	Bor [g/100 l]		Gyümölcslé [g/100 l]
	Cefre	Újbor/bor	
Derítés és stabilizálás	-	2 - 15	2 - 8
Érzékszervi javítás és oxidáció elleni védelem	2 - 20	1 - 10	-

A Tannivin® Galléol egy sárgás por, amit 40 °C-os meleg vízben kell feloldani. Az alacsony adagolási mennyiségek miatt 5%-os oldat készítését ajánljuk. Az elkészített oldat átlátszó és enyhén sárga színű.

Tárolása

A Tannivin® Galleolt száraz-, szagmentes- és fénytől védett helyen tárolja. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza.