



OENO  
ITALIA

OENO S.R.L.  
Via dell'Industria, 54  
25030 / Lido di (PS)

Tel. +39 050 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenoitalia.com



ENOROM srl  
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic  
producatori de vinuri si viticultori

## EXTRATAN GALLA TANIN EXTRAS DIN NUCI GALLA

### COMPOZIȚIE

ExtraTan Galla este un tanin în formă granulară, obținut din nuci galla, extras prin intermediul unui proces care implică folosirea alcoolului.

### CARACTERISTICI

Extratan Galla este un compus de înaltă puritate obținut din materie primă selecționată printr-un proces de extracție capabil să conserve caracteristicile chimice, în particular reactivitatea puternică față de proteine.

Este deosebit de eficace la strugurii contaminați cu Botrytis cinerea.

### APLICAȚII – UTILIZĂRI

ExtraTan Galla este un tanin pentru utilizare enologică, folosit la producerea vinurilor albe sau roze. Se poate utiliza pentru a evita fenomenul de supraclare, atunci când se realizează o clarifiere cu substanțe proteice.

Utilizarea produsului ExtraTan Galla garantează o mai bună rezistență la oxidare, prevenind alterarea fracțiunii aromatice și menținând intensitatea sa nealterată.

Extratan Galla are capacități optime de clarifiere, întrucât are o reactivitate ridicată în contact cu proteinele termoinstabile. În afară de aceasta dezvoltă o importantă acțiune antioxidantă și antiradicalică. De asemenea, are capacitatea de a elimina substanțele tiolice prin legături covalente cu grupuri carbonilici prezenți după oxidarea taninului galla.

Utilizarea produsului Extratan Galla la musturi provenite din struguri cu mucegaiuri garantează un efect antioxidant prin acțiunea de legare a sa și inhibare a lacazelor eliberate de către aceste mucegaiuri. În acest caz se recomandă adăugarea produsului în primele faze ale vinificării.

### DOZAJ

Producția de vinuri albe: 5 – 30 g/hl, dozajul poate crește pentru tratamentul strugurilor cu o stare precară.

### MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte adăugării produsului procedați la prepararea soluției ExtraTan Galla, dizolvând cantitatea dorită în 10 părți de apă caldă. Adăugați succesiv produsul în masa de tratat și omogenizați corespunzător. Utilizarea acestui produs cu puțin timp înainte de îmbuteliere trebuie făcută cu grijă, verificând prin intermediul testelor preliminare, că taninul nu alterează caracteristicile colorante și organoleptice ale produsului. De asemenea, pentru a evita precipitățile, este necesară verificarea stabilității proteice a vinului.

La prepararea soluției acordați atenție pentru a nu utiliza apă bogată în calcar sau metale.

Pentru utilizarea produsului ExtraTan Galla este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

### AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg și saci de 12.5 kg.

### PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros, uscat, ventilat și fără mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatură sub 15°C) uscat și ventilat, fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

## **CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII**

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia).

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare :

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță      Neclasificat

Clasificare ADR              Neclasificat

OGM                              Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni                        Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE modificată de directiva 2007/68/CE

## **PERICOLE**

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document, nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator.

**Fișă tehnică elaborată în 10/05/2014 rev. n° 3**