

POPIS VÝROBKU

Tannivin® Galléol je speciálně selektovaný a vyčištěný tanin z galského ořechu, který je vhodný díky svému vysokému potenciálu zejména k číření a stabilizaci ovocných šťáv a ovocných vín. Číření v kombinaci s FloraClair® vykazuje oproti číření FloraClair®/křemičitý sál zřetelně větší tvorbu vloček a kompaktnější sediment. Mošty/šťávy, které byly ošetřeny taninem, se senzoricky projevují větším tělem.

Tannivin® Galléol se může dávkovat na vylepšení struktury a na snížení oxidace ve rmutu, mladém víně a víně.

DÁVKOVÁNÍ

Dávkované množství by se mělo zjistit předběžnou zkouškou. Výsledek číření je závislý na teplotě, stupni zakalení a hodnotě pH.

Typické dávkování:

	Vino (g/100 l)		Ovocná šťáva (g/100 l)
	rmut	mladé víno	
Číření a stabilizace	-	2 - 15	2 - 8
Senzorika a ochrana před oxidací	2 - 20	1 - 10	-

**Vysoce čistý galský
tanin k ošetření
nápojů**

Tannivin® Galléol je nažloutlý prášek, který se před použitím rozpustí v teplé vodě (40 °C). Na základě malého dávkování se doporučuje použít cca 5 % roztok. Vyrobený roztok je čirý a lehce nažloutlý.

SKLADOVÁNÍ

Tannivin® Galléol chránit před pachy, vlhkostí a světlem. Otevřené balení ihned těsně uzavřít.