

Gallo Tanin B

REVISÃO:	12/11/2019
VERSÃO:	AM/12-11-2019 SR_21/12/2012

Tanino elágico de castanheiro.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

- GALLO TANIN B é um tanino extraído de castanheiro, recomendado como auxiliar de clarificação dos vinhos brancos e rosés.
- É utilizado igualmente, em caso de pH elevado ou aquando da utilização de gelatinas de cargas superficiais ou fracas.
- GALLO TANIN B favorece a floculação, evitando o risco de uma colagem excessiva.
- Por outro lado, GALLO TANIN B, diminui a atividade lacase, participando na proteção dos mostos botritizados.



UTILIZAÇÃO

DOSES RECOMENDADAS:

5 a 15 g/hl.

As doses de aplicação dos taninos, dependem de cada tipo de vinho e dos imperativos enológicos a atingir. São necessários ensaios prévios, de modo a garantir o cumprimento do Codex Enológico (OIV): os taninos “*não devem modificar as propriedades olfativas e a cor dos vinhos*”

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em 10 vezes o seu peso de água, incorporar de seguida na cuba durante uma remontagem ou trasfega, a fim de obter uma homogeneização perfeita.

Gallo Tanin B

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó castanho
QUÍMICAS	
Fenóis totais	>65%
Humidade	<10%
Cinzas	<4%

LIMITES	
Ferro	<200 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Matérias insolúveis (água)	<2%



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 5 kg (caixa de 15 kg) e saco de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;



Gallo Tanin B

- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;
- Não contém na sua composição qualquer substância alergénea, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.