

NUT GALL

**Tanino gálico para clarificación de vinos blancos de alta gama.
Previene la oxidación de vinos blancos, inhibe la acción de lacasa.**

CARACTERÍSTICAS:

NUT GALL es un tanino gálico extraído al alcohol con una riqueza mínima de 95%. Debido al proceso de elaboración, NUT GALL, presenta una distribución de pesos moleculares ideal para:

- * Clarificación de vinos blancos.
- * Aporte de estructura, cede una moderada astringencia que resulta muy agradable en la degustación, equilibra la estructura polifenólica de los vinos.
- * Presenta una gran cantidad de grupos hidroxilo (OH) en posición orto, lo que le proporciona una alta capacidad antioxidante.

Se aconseja su empleo sobre uvas o mostos blancos y tintos con Botritis por su capacidad de inhibir la acción de lacasa. El uso de NUT GALL en vinos blancos y rosados jóvenes procedentes de uvas botritizadas, previene la oxidación por la inhibición de la enzima lacasa, ya que junto a los taninos elágicos, son los que posee mayor acción sobre esta enzima. El NUT GALL elimina los riesgos de aparición de enfermedad del gusto de luz en botellas. Debido a su riqueza y color es interesante su empleo en vinos blancos ya que no cede color.

MODO DE EMPLEO:

- * Preparar una solución de NUT GALL al 10% en agua destilada templada no superior a 25°C.
- * Si esta solución no se emplea inmediatamente, se deberá conservar en un lugar frío y oscuro.
- * Antes de añadir esta solución al mosto o vino a tratar, se aconseja diluirlo previamente en una pequeña parte de mosto o vino en una proporción de 1 a 10.

DOSIS:

3 a 10 grs/l.

RECOMENDACIONES:

Antes de efectuar cualquier tratamiento, recomendamos la realización de pruebas previas de laboratorio.

PRESENTACIÓN:

Bolsa de material trilaminado por 1 kg - 5 Kgs - 10 Kg.
Conservar en envase cerrado en un lugar seco y fresco.