

Composição e Características Gerais

BIOTAN GALA é um tanino hidrolisável, de aspecto granular, em tons de amarelo e com ligeiro aroma floral, da classe dos taninos gálicos que, por hidrólise, liberam glicose e ácido gálico. Contribui para fixar algumas das moléculas do aroma do vinho, reduz os riscos de formação de odores a “umidade”, além de prevenir a produção do dimetilsulfito, defeito conhecido como “gosto de luz”. Pela sua cor, BIOTAN GALA está especialmente indicado para vinhos brancos, podendo usar-se durante a vinificação, reforçando a ação bacteriostática e antioxidante do anidrido sulfuroso. Finalmente, pode ser útil para prevenir a casse cuprosa ou fêrrica, ao desempenhar uma ação sequestrante dos metais. A forma granular do BIOTAN GALA facilita a dispersão em água e vinho e reduz a formação de pó, incômodo para o operador.

Aplicação

- Efeito anti-oxidante;
- Prevenção do gosto de luz;

Dose e Forma de Uso

Em verificação: 3 - 10 g/hL
Em vinho: 4 - 8 g/hL

Dissolver o BIOTAN GALA na razão 1:10 em água ou vinho, misturando continuamente. Adicionar ao volume total com remontagens mediante bombas ou tubo de Venturi.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem de 1 Kg.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.