



# Tannivin® Galléol

Hochreines Gallusstannin zur Getränkebehandlung

## Produkterläuterung

Tannivin® Galléol ist ein speziell selektioniertes und gereinigtes Gallnuss-Tannin, welches durch sein hohes Ladungspotential besonders zur Klärung und Stabilisierung von Fruchtsäften und Fruchtweinen geeignet ist. Die Klärschönung in Kombination mit FloraClair® zeigt gegenüber der Schönung FloraClair®/Kieselsol eine deutlich größere Flockenbildung und ein kompakteres Absetzverhalten. Säfte, die mit Tannin geschönt wurden, zeigen in der sensorischen Bewertung mehr Fülle.

Tannivin® Galléol kann zur Verbesserung der Struktur und zur Verringerung der Oxidation in Maische, Jungwein und Wein dosiert werden.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

Die Dosagemenge sollte über einen Vorversuch ermittelt werden. Das Ergebnis der Klärschönung ist abhängig von Temperatur, Trübungsgrad und pH-Wert.

Typische Dosagen:

	Wein [g/100 L]		Fruchtsaft [g/100 L]
	Maische	Jungwein/Wein	
Klärung und Stabilisierung	-	2 - 15	2 - 8
Sensorik und Oxidationsschutz	2 - 20	1 - 10	-

Tannivin® Galléol ist ein gelbliches Pulver, welches zur Verwendung in 40 °C warmen Wasser gelöst wird. Aufgrund der geringen Dosagen empfiehlt sich die Verwendung einer ca. 5%igen Lösung. Die hergestellte Lösung ist klar und leicht gelblich.

## Lagerung

Tannivin® Galléol ist geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt zu lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.