



TDS - Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

GALLO BLANC W4

Tanino gálico de baixo peso molecular

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **GALLOBLANC W4** possui propriedades bacteriostáticas, propriedades óxido redutoras naturais e reatividade proteica modulada, eliminando gostos de redução.
- Proteção dos mostos vindos de vindimas alteradas.
- No caso de uma vinificação «reduzora», ao abrigo do ar, para regular e limitar as adições de SO₂.
- **GALLO BLANC W4** é um extrato de taninos gálicos muito puro, com propriedades físico-químicas particularmente adaptadas à vinificação dos mostos brancos e rosés para:
 1. Inibir as enzimas naturais de oxidação (lacásia, tirosinase), em complemento do SO₂
 2. Precipitar uma parte das proteínas instáveis, em complemento da bentonite.
 3. Facilitar a clarificação.
- Apresenta particulares e extraordinárias indicações enológicas, que faz dele uma mais-valia à disposição do enólogo.
- Com acentuadas propriedades bacteriostáticas e óxido redutoras naturais, assim como a modulada reatividade proteica recomenda-se a sua utilização como estabilizador físico e biológico dos vinhos.
- É recomendado como regulador da fermentação maloláctica, eliminando gostos de redução, na tiragem de vinhos espumantes está indicado como coadjuvante de floculação, melhorando a “remuage” quando combinado com bentonite e alginato.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA

Conteúdo em tanino: 94%

Humidade: 6%

Cor: creme

Solubilidade na água: completa

Taninos:	≥75%	Ferro:	<50 ppm
Chumbo:	<2ppm		
Cinzas:	≤1.5%	Mercurio:	<1 ppm
Arsénico:	<3 ppm	pH 10%:	3.20-3.80



TDS - Ficha Técnica

GALLO BLANC W4

MODO DE EMPREGO E DOSES

Vinhos brancos e roses 2 – 5 g/hl

Tiragem em espumantes 4 – 8 g/hl

Preparar uma solução a 10% com água tépida, agitar energicamente e adicionar imediatamente.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg ou 9 kg.

ARMAZENAMENTO

Conservar afastado do solo na embalagem de origem a temperatura moderada (0 a 22°C) em locais secos não suscetíveis de transmitir odores.

D.L.U.O: 4 anos

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contem OGM.

Está conforme o Códex Enológico Internacional.

Está conforme os Regulamentos CE 479/2008 e 606/2009

Não contem as substâncias alérgicas referidas na Diretiva 2007/68/CE.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt

Pais: PT TDS 870134 versão: 1,0

versão: 12-Abr-2014