



QuercuGAL TOP è un tannino di galla nato per contrastare le reazioni di ossidazioni di vini bianchi, rosati e rossi durante il processo produttivo. La sua particolare purezza permette di ottenere un prodotto che non presenta retrogusti marci e sensazioni astringenti.

Caratteristiche:

QuercuGAL TOP è un tannino altamente reattivo che si può utilizzare senza problemi su prodotti stabili proteinicamente. Se utilizzato alla fine del processo produttivo, si consiglia di filtrare il prodotto trattato prima di andare in bottiglia.

Dosaggio consigliato:

Vini bianchi e rosati: 1 – 5 g/hl

Vini rossi: 1 – 10 g/hl

Il dosaggio consigliato è puramente indicativo e varia in funzione del prodotto da trattare, della fase del processo produttivo in cui viene impiegato e dei risultati cercati. Seguire sempre le indicazioni dell'enologo.

Modalità d'uso e preparazione:

QuercuGAL TOP può essere utilizzato su vini bianchi, rosati e rossi proteinicamente stabili e prima di effettuare l'ultima filtrazione brillantante.

QuercuGAL TOP va sciolto in dieci parti di acqua non calcarea e calda (35-45 °C). Per la miscelazione della soluzione non utilizzare oggetti metallici. Quando il prodotto risulterà completamente sciolto potete incorporare la soluzione al vino omogeneizzando accuratamente la massa. Per massimizzare gli effetti di QuercuGAL TOP, impiegatelo almeno dieci giorni prima di una filtrazione. Sono consigliate la valutazione della stabilità proteica del prodotto da trattare onde evitare precipitati di origine tanno-proteica e l'esecuzione di test di dosaggio preliminari per la determinazione del corretto dosaggio del prodotto.

Per l'utilizzo del prodotto attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dalla legislazione italiana ed europea e secondo le norme GMP (Good Manufacturing Practice).

Confezioni disponibili:

Confezione: barattolo da 500 g.

Conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto sensibile all'umidità. Accertarsi che la confezione sia ben chiusa, prima e dopo l'uso.

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO (Regolamento EU 2019/934) AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE

Le indicazioni presenti nella presente scheda sono il risultato dell'esperienza e della conoscenza fin qui acquisita del produttore. L'utilizzatore è comunque obbligato al rispetto delle norme di sicurezza e a non utilizzare impropriamente il prodotto stesso. Le indicazioni qui riportate fanno riferimento alle norme legislative vigenti. Eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. La presente scheda tecnica può essere aggiornata dal produttore senza alcun preavviso. Si invita il cliente a richiedere alla Quercus srl la versione più aggiornata della scheda prodotto. Le caratteristiche descritte sono riconducibili a risultati ottenuti utilizzando il prodotto in modo corretto.

Scheda tecnica aggiornata al 01.07.2024

Quercus s.r.l. – Via Celtica 58 – 31020 San Vendemiano (TV)
info@quercussrl.com – www.quercussrl.com – T +39 345 633 7408