

**GALLITAN**  
Nut Gall *by* *partoeno*

*L'art et la science  
au service de  
l'œnologie*

## PUR TANIN GALLIQUE : NOIX DE GALLE.

**GALLITAN NUT GALL® AIDE À LA CLARIFICATION.  
ACCENTUE L'IMPRESSION D'ACIDITÉ OU DE  
FRAICHEUR ET FACILITE LE COLLAGE.**

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.



### Application

Ce tanin est produit à partir de Noix de Galle – Quercus Infectoria (Turkey). GALLITAN NUT GALL® élimine les protéines en excès.

### Description et Utilisation

GALLITAN NUT GALL® est un produit développé par le service R&D de Partoeno et testé par l'Université de Bordeaux en France, mais aussi par des œnologues-conseils sur différents vins, régions et millésimes.

Ce produit accentue l'acidité et la fraîcheur.

**GALLITAN NUT GALL® EST UTILISÉ POUR  
DES VINS PRÉSENTANT DES DIFFICULTÉS  
DE CLARIFICATION.**

### Quand utiliser GALLITAN NUT GALL®?

Sur des vins qui sont considérés comme en dehors de la fourchette acceptable, par exemple: tous les

vins qui présentent des difficultés de clarification. Les vins traités peuvent être testés le jour même du traitement, il est toutefois recommandé d'attendre au moins 48 heures.

GALLITAN NUT GALL® facilite le collage. Il est recommandé d'utiliser GALLITAN NUT GALL® à un dosage compris entre **2 et 10 g/hl**.

Le dosage, et donc le coût du traitement, peut être optimisé en faisant des essais directement dans des bouteilles à différentes concentrations.

**GALLITAN**  
Nut Gall *by* *partoeno*

### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

Aspect :	poudre fine	Estimation des polyphénols totaux dont les tanins : ≥ 65%
Couleur :	beige	Arsenic : < 3 ppm
Mercure :	< 1 ppm	Plomb : < 5 ppm
Humidité :	< 8%	Fer : < 50 ppm

Toxines et mycotoxines :	abs.	Escherichia coli :	abs.
Salmonelle :	abs.	Coliformes :	abs.
Staphylococcus aureus :	abs.		

### Durée de Conservation, Stockage et Conditionnement

3 ans (à partir de la date de fabrication) dans son emballage d'origine, stocké dans un endroit frais, sec et sans odeur.

Conditionnement de 25 kg (autres conditionnements, nous consulter).

Pour plus d'information, demander la Fiche de Sécurité GALLITAN NUT GALL®  
Code douanier 32019090