

PROTAN Chips

Preparato a base di proantocianidine ed ellagitannini estratti da legno di quercia con stagionatura superiore a due anni



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'utilizzo dei frammenti legnosi non influisce solo sulle caratteristiche aromatiche dei vini ma ne nobilita anche le proprietà gustative, rendendoli più armonici e meno astringenti.

Questa proprietà è dovuta alla capacità dei chips di cedere al vino i tannini ellagici, che sono in grado di bloccare le vie di ossidazione radicalica, favorendo nel contempo la formazione di ponti etanale.

La cessione di composti aromatici propri del legno tostato, non è dunque l'unico obiettivo che i frammenti legnosi permettono di raggiungere; anzi, spesso l'interesse per vini con una struttura tannica piacevole, armoniosa, priva di spigolature astringenti si accompagna alla necessità di disporre di note boisè leggere che non coprono la tipicità del frutto.

Per ottenere l'intensità delle note boisè desiderate sarà necessario stabilire il dosaggio appropriato di frammenti legnosi, che però è quasi sempre insufficiente per ottenere anche un'adeguata cessione in tannini ellagici.

La soluzione consiste nell'impiego contemporaneo di chips e tannini ellagici, che è una tecnica assai simile a quella della suddivisione del vino in affinamento fra barriques più o meno utilizzate.

Con questa metodica, volta ad attenuare l'eccessiva concentrazione di note di legno, si utilizzano barriques più vetuste, che però sono meno sicure dal punto di vista microbiologico data la possibile presenza di *Brettanomyces*.

Nei vini con note boisè evidenti e di facile impatto, **Protan Chips** permette di equilibrare le sensazioni olfattive e gustative, consentendo di ottenere vini molto promettenti al naso, supportati da una adeguata struttura gustativa, assolutamente privi di quella sensazione di "secchezza" che risulta spesso molto penalizzante.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato a base di proantocianidine ed ellagitannini di quercia.

Protan Chips è appositamente studiato per conferire maggior struttura e resistenza alle ossidazioni. È un coadiuvante d'affinamento particolarmente adatto ai vini con un tenore in antociani non adeguatamente controbalanciato dai tannini estratti nel corso della macerazione.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 40 g/hL.





PROTAN Chips

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.

