

# Protan® Pépin OXILINK

Tanino de pepita de uva



La Proantocianidina para la microoxigenación

# Protan® Pépin OXILINK

LOS TANINOS SE EXTRAEN  
DE VEGETALES NO OGM



## Tanino de pepita de uva

Los taninos contenidos en las pepitas de la uva reaccionan rápidamente con el oxígeno del aire, por este motivo es indispensable aplicar una técnica de extracción adecuada, que evite las oxidaciones y la consecuente pérdida de eficacia del preparado.

El innovador sistema de producción **Protan® Pépin Oxilink** permite obtener un porcentaje de compuestos tánicos activos del doble respecto al de los otros productos obtenidos mediante métodos tradicionales. Esta peculiaridad hace de **Protan® Pépin Oxilink** sea el tanino proantocianídico ideal para la estabilización del color en los vinos tintos. Su empleo en las fases de aireación de los vinos permite regular la estructura tánica.

Combinado con tanino elágico se obtiene un incremento de color de más del 15% respecto a los vinos no tratados. Los mejores resultados cualitativos se obtienen combinando el uso de **Protan® Pépin Oxilink** a la microoxigenación o macrooxigenación.

### Dosis de empleo

5-30 g/hL.

### Modalidad de empleo

Diluir en agua o directamente en el vino.

### Confección

Paquetes de 1 kg en cajas de 1 kg.

### El rol de los taninos en la moderación de la acción del oxígeno

El **afinado de los vinos**, llamado también **maduración** o **élevage**, es una fase importante del proceso de elaboración post-fermentativa que permite mejorar notablemente las características organolépticas del vino.

Durante el afinado, el deber del enólogo consiste en guiar la acción del oxígeno, que se difunde en el vino seguidamente a los trasiegos y a las tradicionales operaciones de crianza en bodega. Es decir, favoreciendo la polimerización de los antocianos con las proantocianidinas y estas entre sí.

Para guiar la acción del oxígeno son necesarias dos tipologías de taninos:

- **proantocianídicos**, naturalmente presentes en la uva,
- **elágicos**, los mismos que ceden las barricas.

Los **taninos proantocianídicos** actúan como aceptores finales del oxígeno garantizando una correcta evolución del vino durante todo el afinado. Su presencia confiere estructura al vino y es indispensable para fijar de manera estable los antocianos. Si un vino está poco estructurado (IPT inferior a 50) se debe aumentar la proporción de los taninos proantocianídicos. Para hacer vinos de calidad es necesario la presencia de correctas cantidades de los dos tipos de taninos.



AEB IBERICA, S.A.  
Av. Can Campanyà, 13  
08755-Castellbisbal  
(Barcelona)

Tel. 93 772 02 51  
Fax 93 772 08 66

E-mail: [aebiberica@aebiberica.es](mailto:aebiberica@aebiberica.es)  
[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)