

Protan® Raisin **BRIDGE**

Tanino de uva



La proantocianidina más polimerizada

Protan® Raisin BRIDGE

Tanino de uva

Protan® Bridge es un tanino obtenido del hollejo de uva no fermentada, prensada moderadamente y elaborada mediante un innovativo sistema de producción que desarrolla las condiciones ideales del afinado de los vinos.

Mediante esta técnica se obtiene un preparado rico en taninos polimerizados, que exaltan la calidad del vino, haciéndolo más redondo y estructurado.

Protan® Bridge confiere complejidad a vinos precozmente evolucionados e integra el perfil tánico de vinos con gusto harinoso, en los que las sensaciones gustativas de las notas derivadas de las barricas es excesiva.

El empleo **Protan® Bridge** en las fases finales del afinado da mayor juventud a los vinos, y resalta la persistencia y la suavidad en boca, cubriendo perfectamente notas agresivas y/o amargas.

Dosis de empleo

5-30 g/hL.

Forma de empleo

Diluir en agua o directamente en el vino.

Confeción

Paquetes de 500 g en cajas de 1 kg.

LOS TANINOS SE EXTRAEN
DE VEGETALES NO OGM



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 Companyà, 13
08755-Castellbisbal
(Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com