



PROTAN Peel

.....
Coadyuvante tecnológico a base de tanino extraído del hollejo de la uva
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El afinado del vino, llamado también maduración o *élevage*, es una fase importante del proceso de elaboración enológica post-fermentativa, que permite mejorar sensiblemente las características organolépticas del vino. El afinado consiste en guiar la acción del oxígeno que se difunde en el vino después de los trasiegos y de las operaciones tradicionales que se realizan en bodega; esto favorece la polimerización de los antocianos con las proantocianidinas y estas entre ellas.

Protan Peel es un tanino obtenido de hollejo de uva no fermentada y prensada, elaborado mediante un sistema especial de extracción de las proantocianidinas que no las altera y las mantiene reactivas.

Protan Peel gracias al innovador sistema de extracción en agua, mantiene las notas frescas y ensambla el perfil tónico del vino con notas suaves; obtiene grandes resultados con vinos elaborados con madera. El empleo de **Protan Peel** en las fases finales del afinado confiere mayor vivacidad al vino y resalta la persistencia y el dulzor del retrogusto, cubriendo las eventuales notas amargas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino extraído del hollejo de uva estabilizado con goma arábiga, *bisulfito de potasio* (10 g/hL aportan 0,04 mg/L de SO₂), agua c.s. 100.

Los taninos proantocianídicos suplen a los aceptores finales del oxígeno y garantizan una correcta evolución del vino durante la fase del afinado. Su presencia confiere estructura al vino y es indispensable para fijar de forma estable los antocianos.

Si un vino es poco estructurado (IPT inferior a 50) se recomienda incrementar la proporción de los taninos proantocianídicos. Para conseguir vinos estructurados es necesaria la presencia de ambas tipologías de taninos.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente en una alícuota de vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 1 kg.

