



PROTAN Q

Tanino proantocianídico obtenido de quebracho para vinificación y afinado



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases iniciales de la vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada y en los que se preserva y resalta el patrimonio fenólico y aromático de la uva. Durante la prefermentación, con la rotura de las bayas, se produce la extracción de la materia colorante y de los taninos provenientes del hollejo, pero para estabilizarla es necesario el aporte de taninos exógenos, tanto condensados como hidrolizados, que pueden contrarrestar la acción destructiva del oxígeno.

Además de la línea de productos Fermotan, AEB propone durante la fermentación **Protan Q**, tanino proantocianídico que si bien se extrae de la madera, tienen las mismas características que un tanino condensado. Se caracteriza por enlazarse directamente a los antocianos y a los taninos de la uva mediante un proceso de polimerización y si se incorpora en fase de prefermentación contrarresta la acción del oxígeno contra los compuestos polifenólicos de levadura.

Protan Q se obtiene mediante un proceso de extracción súbita y posee las características idóneas para ser utilizado en las fermentaciones y en el afinado; puede incorporarse en combinación con taninos elágicos Ellagitan y con los derivados de madera Boisélevage.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de Quebracho obtenido por extracción característica para preservar las propiedades antioxidantes.

Análisis de una solución acuosa a 2 g/L

IPT: 28

Intensidad colorante: 0,69

Catequinas ppm: 89,7

Proantocianidinas ppm: 267

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 50 g/hL.

Puede ser adicionado de una sola vez o mediante acciones fraccionadas durante todo el transcurso de vinificación, dependiendo de las necesidades.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto o al vino y homogenizar.





PROTAN Q

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

No adicionar simultáneamente a los enzimas enológicos. El aporte de taninos puede promover quiebras proteicas. En el caso de empleo en vino, adicionar como mínimo 8 días antes del embotellado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar con el embalaje cerrado, en lugar limpio, seco y sin olores.

Sacos de 5 kg.

