



PROTAN Elegance

.....
Estructura el perfil polifenólico del vino y estabiliza el color
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Protan Elegance es un tanino proantocianidínico procedente de la pepita de uva blanca. Aporta los taninos nobles de la uva que se combinan con los antocianos para desarrollar formas estables de materia colorante, evitando su oxidación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino proantocianidínico de pepita de uva.

Protan Elegance incrementa la estructura polifenólica de los vinos de calidad, permitiendo obtener vinos con un perfil óptimo para el envejecimiento.

Protan Elegance puede utilizarse en los vinos jóvenes o en los de fase de maduración para alcanzar niveles de polifenoles totales en IPT superiores a 50-55 de manera que almacenen las condiciones mínimas para gestionar afinados óptimos.

→ DOSIS DE EMPLEO

Las dosis recomendadas varían entre 2 y 25 g/hl dependiendo de la estructura primitiva del vino y el resultado perseguido.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar en una parte de vino e incorporar a la masa total.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg neto.

