



# PROTAN Malbec

Tannino di vinacciolo, antiossidante e stabilizzante del colore



## → DESCRIZIONE TECNICA

I tannini di vinacciolo, soprattutto di uva rossa, hanno un grande potere antiossidante e se l'uva ha raggiunto il punto di maturazione ideale permettono di fissare il colore, strutturare il gusto, prolungare la longevità del vino.

Nella regione di Mendoza (Argentina), il clima caldo e le grandi disponibilità idriche hanno permesso ad AEB di selezionare uve con tannini di alta qualità dal gusto strutturante e morbido.

Per ottenere un tannino con caratteristiche così pregiate sono stati utilizzati i vinaccioli delle uve Malbec. Questa varietà d'uva, che fino alle gelate del 1956 costituiva uno dei sei vitigni autorizzati nei Bland Bordeaux, ha trovato a Mendoza il suo microclima ideale.

I vinaccioli di Malbec argentino hanno un retrogusto torrefatto, sono croccanti e si caratterizzano per il colore cupo, tipico delle uve a perfetta maturazione.

Un'altra prerogativa di **Protan Malbec** è dovuta alla tecnologia di estrazione dei tannini, che viene effettuata unicamente con acqua, a pressione e temperatura modulate in tempo reale tramite l'analisi continua con HPLC (cromatografia in fase liquida). Questo innovativo sistema di lavorazione permette di ottenere un preparato di pregio notevole e costante.

L'impiego di **Protan Malbec** esalta la struttura e la corposità dei vini, senza compromettere la loro morbidezza. I vini trattati presentano un volume pieno e un retrogusto persistente; all'olfatto si pongono in risalto le note dolci, che nei vini rossi ricordano la confettura di frutti di bosco e in quelli bianchi gli agrumi dolci come il mandarino. Al retrogusto, si avverte una nota molto gradevole di miele, persistente e morbida. La delicata tannicità, se ben dosata, rende il vino fresco e pulito.

**Protan Malbec** ha la virtù di conferire ai vini un elevato potere antiossidante naturale, particolarmente importante nelle zone e nei vitigni con pH elevati, dato che assicura la longevità delle caratteristiche organolettiche varietali.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proantocianidina di vinacciolo.

## → DOSI D'IMPIEGO

Nei vini bianchi: da 2 a 8 g/hL.

Nei vini rossi: da 2 a 20 g/hL.





## PROTAN Malbec

### → MODALITÀ D'USO

Sciogliere in 10 parti di acqua ed omogeneizzare. Quindi aggiungere al vino.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 1 netti.

