



PROTAN Peel

.....
Coadiuvante tecnologico a base di tannino estratto dalla buccia d'uva
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'affinamento dei vini, detto anche maturazione o *élevage*, è una fase importante del processo di elaborazione enologica post-fermentativa, che permette di migliorare sensibilmente le caratteristiche organolettiche del vino. L'affinamento consiste nel guidare l'azione dell'ossigeno che si diffonde nel vino in seguito ai travasi e alle tradizionali operazioni di cantina: ciò favorisce la polimerizzazione degli antociani con le proantocianidine e queste fra di loro.

Protan Peel è un tannino ottenuto dalla buccia di uve non fermentate, pressate ed elaborate secondo un sistema volto ad estrarre le proantocianidine in modo da non danneggiarle e mantenerle reattive. **Protan Peel** grazie all'innovativo sistema di estrazione in acqua, mantiene le note fresche e integra il profilo tannico dei vini con note strutturate morbide; trova grande affinità con i vini elaborati in legno.

L'impiego di **Protan Peel** nelle fasi finali d'affinamento conferisce maggior longevità ai vini ed esalta la persistenza e la dolcezza del retrogusto, coprendo efficacemente eventuali note amare.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino estratto dalla buccia d'uva stabilizzato con gomma arabica, *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,04 mg/L di SO₂), acqua q.b. a 100.

I tannini proantocianidinici fungono da accettori finali dell'ossigeno e garantiscono una corretta evoluzione del vino durante l'intero affinamento. La loro presenza conferisce struttura al vino ed è indispensabile per fissare stabilmente gli antociani.

Se un vino è poco strutturato (IPT inferiore a 50) si deve aumentare la proporzione dei tannini proantocianidinici. Per costruire i grandi vini è necessaria la presenza di significative quantità delle due tipologie di tannino.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente in una aliquota di vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti.

