



PROTAN Q

.....
Tannino proantocianidinico ottenuto da quebracho per vinificazione e affinamento
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

L'aggiunta di tannini nelle fasi iniziali della vinificazione è il primo passo per ottenere vini più longevi, con una struttura tannica equilibrata e in cui siano preservati ed esaltati il patrimonio polifenolico ed aromatico dell'uva. Già durante l'ammestamento, con la rottura degli acini, si ha infatti l'estrazione in soluzione acquosa della sostanza colorata e dei tannini provenienti dalla buccia, ma affinché questi vengano stabilizzati è necessario l'apporto di tannini esogeni, siano essi condensati o idrolizzabili, che possano con meccanismi differenti contrastare l'azione degradativa dell'ossigeno.

Oltre ai prodotti della linea Fermotan, AEB propone in fase fermentativa **Protan Q**, tannino di quebracho che seppure estratto da legno, ha la stessa natura chimica di un tannino condensato. La sua caratteristica è quella di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini nell'uva con un processo di polimerizzazione e se aggiunto già in fase di ammostamento sottrae all'azione dell'ossigeno i composti polifenolici presenti nella buccia e negli acini.

Protan Q è ottenuto con un processo di estrazione spinto e ha caratteristiche ideali per l'utilizzo in fermentazione e affinamento; può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici Ellagitan e ai derivati di legno Boisélévage.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di quebracho ottenuto con estrazione atta a preservarne le proprietà antiossidanti.

Analisi di una soluzione acquosa a 2 g/L:

IPT: 28

Intensità colorante: 0,69

Catechine ppm: 89,7

Proantocianidine ppm: 267

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 50 g/hL.

Può essere aggiunto in una volta o mediante aggiunte frazionate durante tutta la durata della vinificazione a seconda delle necessità.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o vino ed omogeneizzare.





PROTAN Q

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Non aggiungere contemporaneamente ad enzimi.

L'apporto di tannini può provocare casse proteica. Nel caso di utilizzo su vino, aggiungere almeno 8 giorni prima dell'imbottigliamento.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in imballo chiuso, in luogo pulito, asciutto e senza odori.

Sacchi da kg 5 netti.

