



PROTAN AC

.....
Akazien proanthocyanidisches Tannin
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Zusatz von Tanninen in der frühen Ausbauphase des Weines ist der erste Schritt um langlebige Weine mit einer balancierten Tanninstruktur zu erhalten. Hierdurch werden die polyphenolischen und aromatischen Charakteristika der Traube bewahrt und hervorgehoben. Bei der Einmischung, wenn die Beeren aufbrechen beginnt die Extraktion der Farbpigmente und der Tannine, welche in der Schale sitzen. Um diesen Prozess zu stabilisieren, ist es wichtig zusätzliche Tannine zuzuführen, ob kondensiert oder hydrolisierbar, damit dem Einfluss des Sauerstoffs entgegen gewirkt wird.

Zusätzlich zu der Fermotan Produktpalette bietet AEB **Protan AC** für die Gärphase an. Ein aus der Familie der Mimosaceae gewonnenes Tannin, welches, obwohl aus Holz extrahiert, die chemische Natur eines kondensierten Tannins aufweist. Nach der Extraktion wird das Tannin in mehreren Stufen gereinigt, wobei immer die antioxidativen Eigenschaften bewahrt bleiben.

Wenn es bei der Einmischungsphase zugegeben wird, bewahrt es die phenolischen Verbindungen vor der Oxidation. Das Besondere an diesem Produkt ist das es dem Geschmack Geschmeidigkeit verleiht. Damit scheint es eher wie ein Ellagtannin als ein Proanthocyanidin zu wirken.

Protan AC wird durch eine Extraktionsprozeß gewonnen (pushed extraction process) und hat ideale Eigenschaften für den Einsatz während der Gärphase als auch in der Ausbauphase. Es kann in Kombination mit den Ellagitan Ellagtanninen und Boisélevage oder AlternativOAK Derivaten eingesetzt werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Dieses Tannin aus Mimosaceae wird nach der Extraktion mehrere Male gereinigt und behält dabei sein antioxidatives Potential.

Analyse von 2 g/L wässriger Lösung

IPT: 24

Farbintensität: 0,9

Proanthocyanidin ppm: 240

→ DOSIERUNG

Von 5 bis zu 40 g/hL. Es kann alles auf einmal zugegeben werden oder zu verschiedenen Zeitpunkten der Vinifizierung, je nach Bedarf.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Dem Most oder Wein direkt zugeben und mischen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In seiner verschlossenen Verpackung an einem sauberen, trockenem und geruchfreien Ort lagern.

1 kg Beutel in Karton zu 15 kg.

5 kg Beutel.

