



# PROTAN Bio Q

Tanino biológico, proantocianidínico, de quebracho, para vinificação e afinamento



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos nas fases iniciais da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos mais longevos, com estrutura tânica equilibrada e onde sejam preservados e potenciados os patrimónios polifenólico e aromático da uva. Já na fase de obtenção do mosto, com a rutura dos bagos, tem-se de facto uma extração, em solução aquosa, da substância corante e de taninos provenientes da película, mas para que estes se estabilizem, é necessário adicionar taninos exógenos, condensados ou hidrolisáveis, que com diferentes mecanismos possam neutralizar a ação degradante do oxigénio.

A AEB propõe para as empresas biológicas a adição de **Protan Bio Q** na fase fermentativa, um tanino de quebracho que, apesar de ser extraído da madeira, possui a mesma natureza química de um tanino condensado. **Protan Bio Q** caracteriza-se por ligar-se diretamente às antocianinas e aos taninos da uva através de um processo de polimerização e, se adicionado já na fase de obtenção do mosto, protege os compostos polifenólicos presentes na película e nos bagos da ação do oxigénio.

É obtido por um processo de extração forçada e apresenta características ideais para utilização em fermentação e no afinamento. Pode ser adicionado em conjunto com taninos elágicos da gama Ellagitan ou de derivados de madeira Boisélevage.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino biológico de quebracho obtido por uma extração direcionada, para preservar as suas propriedades antioxidantes.

Análise de uma solução aquosa com 2 g/L:

IPT: 28

Intensidade corante: 0,69

Catequinas (ppm): 89,7

Proantocianidinas (ppm): 267

## → DOSES A USAR

De 10 a 50 g/hL. Pode ser adicionado numa única vez ou fracionado ao longo da vinificação, consoante as necessidades.

## → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou vinho e homogeneizar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco, fresco e protegido da luz e calor diretos.

Pacotes com 1 kg.

