



PROTAN AC

Tanino proantocianidínico de acácia



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos nas fases iniciais da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos mais longevos, com uma estrutura tânica equilibrada e onde são preservados e exaltados os patrimónios polifenólico e aromático da uva. Durante a obtenção do mosto, com a rotura dos bagos, ocorre a extração da substância corante e dos taninos provenientes da película, todavia, para que fiquem estabilizados é necessária a incorporação de taninos exógenos, condensados ou hidrolisáveis, para neutralizar a ação degradativa do oxigénio.

Além dos produtos da linha Fermotan, a AEB propõe para a fase fermentativa **Protan AC**, tanino da família das Mimosaceae que, mesmo sendo extraído de madeira, possui a mesma natureza química de um tanino condensado. Depois de extraído, o tanino é submetido a numerosas fases de purificação que preservam as suas propriedades antioxidantes. Sua característica é a de se ligar às antocianinas e aos taninos da uva num processo de polimerização. Se adicionado ainda na fase de obtenção do mosto protege os compostos polifenólicos da ação do oxigénio.

A peculiaridade desse produto é a grande maciez em boca, que o coloca mais próximo dos taninos elágicos que dos proantocianidínicos.

Protan AC é obtido com um processo de extração forçada e possui características ideais para ser usado em fermentação e no afinamento. Pode ser adicionado em conjunto com os taninos elágicos da linha Ellagitan ou das aparas da gama Boisélevage.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Esse tanino de *Mimosaceae* depois de extraído é purificado várias vezes para manter as propriedades antioxidantes.

Análises de uma solução aquosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensidade corante: 0,9

Catequinas ppm: 579

Proantocianidinas ppm: 240

→ DOSES A USAR

De 5 a 40 g/hL. Pode ser adicionado de uma só vez ou em adições fracionadas ao longo da vinificação consoante as necessidades.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao mosto ou vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem fechada, em local limpo, seco e sem odor.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos com 5kg.

