



PROTAN AC

Tanino proantocianidínico de acácia



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos nas fases iniciais da vinificação é o primeiro passo para a obtenção de vinhos mais duradouros, com uma estrutura tânica equilibrada, na qual o património polifenólico e aromático das uvas é preservado e aprimorado. Durante o esmagamento, com a rotura dos bagos, a matéria corante e os taninos das películas são extraídas; no entanto, para estabilizá-los, é necessário fornecer taninos exógenos, sejam eles condensados ou hidrolisáveis, que neutralizam a ação do oxigénio.

Além dos produtos da linha Fermotan, a AEB oferece **Protan AC** em fermentação, tanino derivado da família Mimosaceae que, embora extraído da madeira, possui a mesma natureza química que um tanino condensado. Após a extração, o tanino é submetido a inúmeras etapas de purificação que preservam as suas propriedades antioxidantes. A sua característica é ligar-se diretamente às antocianinas e taninos da uva com um processo de polimerização.

Se adicionado logo durante a fase de esmagamento, preserva os compostos polifenólicos da ação do oxigénio. A peculiaridade deste produto é a grande suavidade na boca, que o coloca mais próximo dos taninos elágicos que dos proantocianidínicos.

O **Protan AC** é obtido com um potente processo de extração e possui as características ideais para uso em fermentação e envelhecimento; pode ser adicionado em combinação com os taninos elágicos da linha Ellagitan e com os derivados de madeira Boisélevage ou AlternativOAK.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este tanino de *Mimosaceae* após a extração, é purificado várias vezes e mantém as suas propriedades antioxidantes.

Análise de uma solução aquosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensidade corante: 0,9

Proantocianidinas ppm: 240

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 40 g/hL.

Pode ser adicionado de uma só vez ou em adições fracionadas durante toda a vinificação, conforme necessário.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao mosto ou vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em embalagem fechada, em local limpo, seco e isento de odores.

Pacotes de 1 kg em caixas de 15 kg.

Sacos de 5 kg.

