



PROTAN AC

Tanin proanthocyanidique d'acacia.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'ajout de tanins dans les phases initiales de vinification est le premier pas vers l'obtention de vins de garde, avec une structure tannique équilibrée et dans lesquels le potentiel polyphénolique et aromatique du raisin est préservé et renforcé. Dès la phase de pressurage, avec la rupture des baies, l'extraction de la matière colorante et des tanins de la pellicule s'effectue en phase aqueuse. Pour les stabiliser, un apport de tanins exogènes qu'ils soient condensés ou hydrolysables est nécessaire afin de limiter l'action dégradante de l'oxygène. En complément des produits de la gamme **FERMOTAN**, **AEB** propose **PROTAN AC** en phase fermentaire.

Il s'agit d'un tanin dérivé de la famille des *Mimosaceae* qui, même s'il est extrait du bois, il possède la même nature chimique d'un tanin condensé. Après l'extraction, le tanin est soumis à de nombreuses phases de purification qui en préserve les propriétés antioxydantes. Ce tanin a pour caractéristique de se lier directement aux anthocyanes et aux tanins du raisin par un processus de polymérisation. Ajouté pendant la phase de pressurage, il protège les composés polyphénoliques présents dans la pellicule et dans les baies de l'action de l'oxygène. La particularité de ce produit est sa grande douceur en bouche, ce qui le rapproche plus des tanins ellagiques que des proanthocyanidines.

PROTAN AC est obtenu par un processus d'extraction très poussé et présente des caractéristiques idéales pour une utilisation en fermentation et en élevage. Il peut être ajouté en combinaison avec des tanins ellagiques comme **ELLAGITAN** et des dérivés du bois de la gamme **BOISÉLEVAGE**.

Du fait de sa douceur et de sa polyvalence, **PROTAN AC** donne également de très bons résultats pour les reprofilages de vins blancs en apportant structure et rondeur tout en préservant le patrimoine aromatique.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce tanin issu de *Mimosaceae* est extrait par des méthodes respectant ses propriétés antioxydantes.

Analyse d'une solution aqueuse à 2 g/L :

- IPT: 24
- Intensité colorante: 0,9
- Proanthocyanidines ppm: 240

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

De 5 à 40 g/hL.

Peut être ajouté en une seule fois ou par ajouts fractionnés au cours de la vinification selon les besoins.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au moût ou au vin puis homogénéiser.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Paquet de 1 Kg
- Sac de 5 Kg

