



# PROTAN Fresh

Miscela di tannini proantocianidinici per vinificazione e affinamento



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'aggiunta di tannini nelle fasi iniziali della vinificazione è il primo passo per ottenere vini più longevi, con una struttura tannica equilibrata e in cui siano preservati ed esaltati il patrimonio polifenolico ed aromatico dell'uva.

**Protan Fresh** è una miscela di proantocianidine, dal gusto dolce e fresco, che permette di ottenere vini gradevoli ed in linea con le richieste del mercato, anche quando si hanno note ossidate e stanche. Le peculiarità polifenoliche di Protan Fresh ringiovaniscono i vini bianchi, rosati e rossi.

**Protan Fresh** è un'ottimo coadiuvante per tutte le fasi di vinificazione. Possiede caratteristiche ideali per l'utilizzo in fermentazione e affinamento; può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici Ellagitan e ai derivati di legno Bois'élevage.

Nelle annate calde, è ideale in fermentazione, creando un sapido contrasto agli aromi fruttati, orientati al maturo.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

miscela di proantocianidine di Acacia

Analisi di una soluzione acquosa con 2 g/L di **Protan Fresh**:

IPT: 31

Catechine ppm: 192

Proantocianidine ppm: 185

Variazione di IC in seguito ad aggiunte ad un

vino bianco con i rispettivi dosaggi:

	CI
<b>Sauvignon Blanc 2017 (TQ)</b>	0.11
5 g/hL	0.12
10 g/hL	0.14
30 g/hL	0.20



Referenza: PROTAN\_FRESH\_TDS\_IT\_0230625\_OENO\_Italy





## PROTAN Fresh

### → DOSI D'IMPIEGO

da 5 a 30g/hL. Nei rosati dai 10 ai 30g/hL.

Può essere aggiunto in una volta o mediante aggiunte frazionate durante tutta la durata della vinificazione a seconda delle necessità.

### → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o vino ed omogeneizzare.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 1kg netti in scatole da 4kg.

