



PROTAN Plus

Mistura de taninos de *Quebracho* e *Acácia* e leveduras inativadas com alto teor de polissacarídeos naturais para o envelhecimento dos vinhos tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Protan Plus permite obter vinhos com cor mais intensa, com uma estrutura tânica equilibrada e nos quais preserva e realça o património polifenólico e aromático das uvas.

A estrutura polifenólica de **Protan Plus** confere-lhes uma elevada afinidade com as antocianas presentes. Os taninos condensados libertados pelo **Protan Plus** combinam-se diretamente com estes compostos, para dar vinhos com uma cor mais estável.

Os componentes de manoproteínas e proteínas da membrana permitem obter vinhos mais macios e redondos.

Utilizado na segunda parte da fermentação e no afinamento, **Protan Plus** permite obter vinhos com uma suavidade marcada, menos adstringentes, mas também com um maior volume de boca.

Protan Plus é o coadjuvante ideal na fermentação e no afinamento, onde, graças à sua dupla propriedade de coloide protetor permite estabilizar a cor, protegendo-a da oxidação e aumentando a persistência e a longevidade gustativa dos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos de *Quebracho* e *Acácia*, levedura inativa.

Análise de uma solução aquosa com 2 g/L de **Protan Plus**:

IPT: 20

Catequinas ppm: 27

Proantocianidinas ppm: 200

→ DOSES RECOMENDADAS

15-40 g/hL. Em maceração 15-25 g/hL. Para afinamento médio longo de 25 até 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco afastado da luz e calor diretos

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

