



PROTAN Fresh

Combinación de taninos proantocianidínicos para vinificación y crianza



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases iniciales de la vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada y en los que se conservan y potencian las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva.

Protan Fresh es una combinación de proantocianidinas, de sabor dulce y fresco, que permite obtener vinos agradables y acordes con las exigencias del mercado, incluso cuando se tienen notas oxidadas y cansadas.

Las peculiaridades polifenólicas de **Protan Fresh** rejuvenecen los vinos blancos, rosados y tintos.

Protan Fresh es un excelente coadyuvante para todas las fases de la vinificación. Posee características ideales para su uso en fermentación y crianza; se puede añadir en combinación con taninos elágicos de la gama Ellagitan y derivados de madera de la gama Boisélevage.

En años cálidos es ideal en fermentación, creando un equilibrado contraste con los aromas afrutados, orientados hacia la maduración.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de Proantocianidinas de acacia

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de **Protan Fresh**:

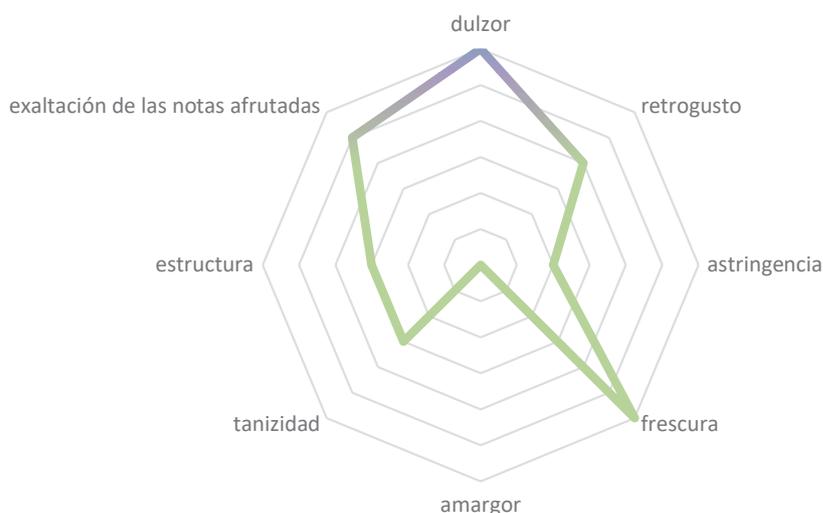
IPT: 31

Catequinas ppm: 192

Proantocianidinas ppm: 185

Variación de IC tras adicionar a un vino blanco con las respectivas dosificaciones:

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





PROTAN Fresh

→ DOSIS DE EMPLEO

de 5 a 30g/hL. En vinos rosados de 10 a 30g/hL. Se puede añadir de una sola vez o mediante adiciones fraccionadas durante toda la vinificación dependiendo de la necesidad.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1kg neto en caja de 4kg.

