



PROTAN Fresh

Mistura de taninos proantocianídnicos para vinificação e afinamento



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos nas fases iniciais da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos mais longevos, com uma estrutura tânica equilibrada e onde seja preservado e realçado o património polifenólico e aromático da uva.

Protan Fresh é uma mistura de proantocianidinas de sabor doce e fresco que permite obter vinhos agradáveis e em linha com as exigências do mercado, mesmo em presença de notas oxidadas e cansadas.

As peculiaridades polifenólicas de **Protan Fresh** rejuvenescem vinhos brancos, rosés e tintos.

Protan Fresh é um excelente coadjuvante para todas as fases da vinificação. Possui características ideais para uso em fermentação e afinamento. Pode ser adicionado em conjunto com os taninos elágicos da gama Ellagitan e dos derivados de madeira gama Boisélevage.

Nos anos quentes, é ideal em fermentação, criando um contraste saboroso com os aromas frutados, orientados para o maduro.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de proantocianidinas de Acácia

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

IPT: 31

Catequinas ppm: 192

Proantocianidinas ppm: 185

Variações da Intensidade Corante decorrentes de adições em um vinho branco com as respetivas doses:

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





PROTAN Fresh

→ DOSES A USAR

De 5 a 30 g/hL. Nos rosés, de 10 a 30 g/hL.

Pode ser adicionado numa dose única ou em adições fracionadas ao longo da vinificação, consoante as necessidades.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou no vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixas com 4 kg

