



PROTAN Plus

Combinación de taninos de *Quebracho*, *Acacia* y levaduras inactivadas con alto contenido en polisacáridos naturales para vinos tintos de crianza



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Protan Plus permite obtener vinos de color más intenso, con una estructura tánica equilibrada y en los que se conserva y potencia la herencia polifenólica y aromática de la uva.

La estructura polifenólica de **Protan Plus** les confiere una alta afinidad con las antocianinas presentes. Los taninos condensados que libera **Protan Plus** se combinan directamente con estos compuestos para dar vinos con un color más estable.

Los componentes de manoproteínas y proteínas de membrana permiten obtener vinos más suaves y redondos.

Utilizado en la segunda parte de la fermentación y en afinado, **Protan Plus** permitirá obtener vinos con una marcada redondez, menos astringencia, pero también con mayor volumen en boca.

Protan Plus es el coadyuvante ideal en fermentaciones y en afinado, donde, gracias a su doble propiedad como coloide protector, permite estabilizar el color, proteger de la oxidación y aumentar la persistencia y duración gustativa de los vinos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos de *Quebracho* y *Acaciae*, Levadura inactivada

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

IPT: 20

Catequinas ppm: 27

Proantocianidinas ppm: 200

→ DOSIS DE EMPLEO

15-40 g/hL. En maceración 15-25 g/hL. Para crianza media o larga de 25 g/hL hasta 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Saco de 5 Kg netos.

Saco de 20 Kg netos.

