



# PROTAN LXP

Mistura de taninos hidrolisáveis e proantocianidínicos para vinificação e afinamento de vinhos brancos e róses



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição dos taninos na fase inicial da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos mais longevos, com uma estrutura tânica equilibrada e em que é preservado e exaltado o património polifenólico e aromático da uva.

**Protan LXP** é uma mistura de proantocianidinas de elevado poder antioxidante.

**Protan LXP** exalta as notas aromáticas presentes nos vinhos, aumenta a perceção das notas doces, taninos cítricos e especiarias, permitindo obter vinhos interessantes e em linha com as tendências de mercado.

A peculiaridade polifenólica do **Protan LXP** é caracterizar, elevar e rejuvenescer os vinhos brancos e róses.

**Protan LXP** é um ótimo coadjuvante para todas as fases da vinificação. Possui características ideais para utilização em fermentação e afinamento; pode ser adicionado em conjunto com os taninos elágicos Ellagitan e os derivados de madeira Boisélevage.

Em anos de vindimas quentes, é ideal em fermentação, criando um contraste com os aromas que tendem para o maduro, graças à sensação de frescura.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos hidrolisáveis e proantocianidínicos de Acácia.

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

IPT: 36

Catequinas ppm: 52

Proantocianidinas ppm: 125

Varição da IC após a adição a um vinho branco com as respetivas dosagens:

	IC
Trebbiano (Tal e qual)	0,08
1 g/hl	0,08
3 g/hl	0,09
10 g/hl	0,12





## PROTAN LXP

### → DOSES RECOMENDADAS

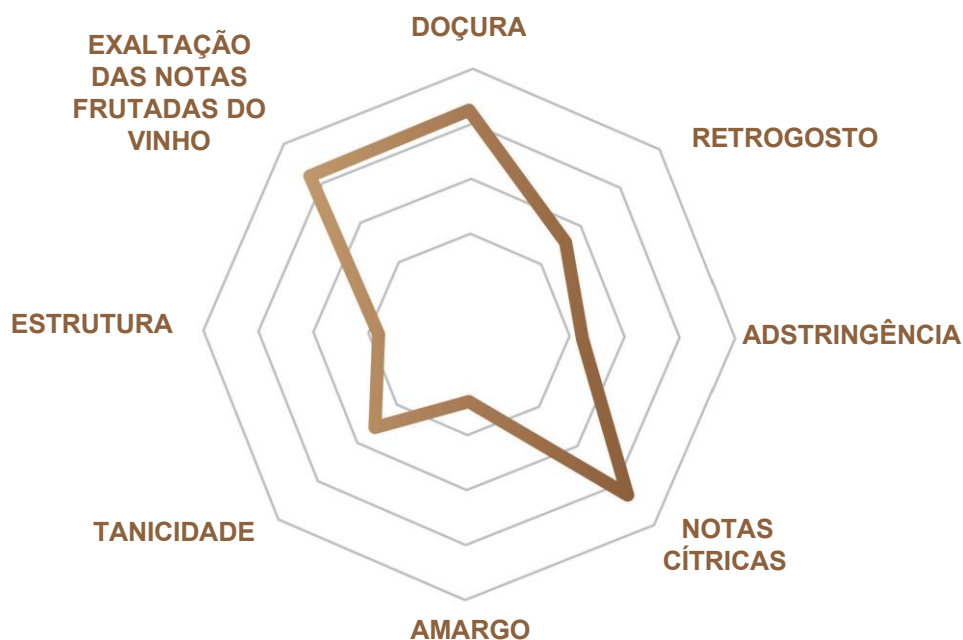
Nos vinhos brancos de 1 a 15 g/hL.

Nos rosés de 3 a 20 g/hL.

Pode ser adicionado de uma só vez ou em adição fracionada durante toda a duração da vinificação, consoante as necessidades.

### → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao mosto ou vinho e homogeneizar.



### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixas de 4 kg.

