



# PROTAN Q SC

Tanino proantocianidínico de baixa intensidade corante obtido do quebracho para vinificação e acabamento



## → 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 são preservados e exaltados os patrimónios polifenólico e aromático da uva. Já durante a obtenção do mosto, com a rotura dos bagos, ocorre a extração em solução aquosa da substância corante e dos taninos provenientes da película. Mas para que fiquem estabilizados é necessária a incorporação de taninos exógenos, condensados ou hidrolisáveis, que possam, com diferentes mecanismos, neutralizar a ação degradativa do oxigénio. Além dos produtos da linha Fermotan, a AEB propõe para a fase fermentativa **Protan Q SC**, tanino de quebracho de baixa intensidade corante, obtido através de um processo único de descoloração das tonalidades vermelhas típicas dessa espécie vegetal. Mesmo sendo extraído de madeira, possui a mesma natureza química de um tanino condensado. Sua característica é a de se ligar às antocianas e aos taninos da uva num processo de polimerização e, se adicionado ainda na fase de obtenção do mosto protege da ação do oxigénio os compostos polifenólicos presentes na película e nos bagos. Esse tanino de quebracho, com características únicas nesta espécie, pode ser usado também em vinhos brancos onde exprime a sua ação, mesmo em doses médio-altas, sem comprometer a cor. Ensaio feitos nos índices de filtrabilidade dos vinhos tratados com esse tanino demonstraram impactos 50% inferiores em relação aos taninos tradicionais. **Protan Q SC** pode ser adicionado em conjunto com os taninos elágicos da linha Ellagitan e as aparas da gama Boisélevage.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de quebracho obtido por extração específica para preservar as propriedades antioxidantes.

Análises de uma solução aquosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensidade corante: 0,45

Catequinas ppm: 36

Proantocianidinas ppm: 215

## → DOSES A USAR

De 10 a 50 g/hL. Pode ser adicionado de uma só vez ou em adições fracionadas ao longo da vinificação consoante as necessidades.

## → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou vinho e homogeneizar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local limpo, seco e sem odores.

Sacos com 5 kg.

