



PROTAN LXP

Mistura de taninos hidrolisáveis e proantocianidínicos para vinificação e afinamento de vinhos brancos e rosados.



→ 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 percepção 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 rosados.

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 vindimas quentes, é ideal em fermentação, criando um contraste com os aromas maduros, graças à sensação de frescura.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos hidrolisáveis e proantocianidínicos

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

IPT: 36

Catequinas ppm: 52

Proantocianidinas ppm: 125

Variação 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

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos brancos de 1 a 15g/hL.

Nos rosados de 3 a 20g/hL.

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





PROTAN LXP

→ 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.

