



# PROTAN AC

刺槐原花青素单宁



## → 技术说明

在酿造的初始阶段添加单宁是获得长寿命葡萄酒的第一步，具有均衡的单宁结构，其中葡萄的多酚和芳香特性得到保存和增强。在破碎期间，随着浆果的破碎，提取着色物质和来自果皮的单宁；然而，为了使它们稳定，必须提供外源单宁，无论是缩合的还是可水解的，用于防止氧化。

除了Fermotan系列产品，AEB 也有在发酵阶段使用的**Protan AC**，单宁来源为含羞草科 (*Mimosaceae*)，从木材中提取的单宁，其化学性质与其它单宁提取物完全一样。提取后经过多次纯化，提高其抗氧化性能。作用机理是通过聚合作用与花色苷和其它葡萄单宁结合。

如果在破碎阶段进行添加，它会保护多酚化合物免受氧气的作用。这种产品的独特之处在于口中的柔软性，使其更接近鞣花单宁而不是原花青素。

**Protan AC** 采用特殊工艺制成，具有理想的发酵和陈酿特性；可以与鞣花单宁和 Boisélevage 或 AlternativOAK 一同使用。

## → 组成和技术特性

这种单宁提取自 *Mimosaceae* 科，提取后再经过数次提纯保留并提高其抗氧化性。

进行水溶液分析 2 g/L:

IPT: 24

颜色强度: 0,9

原花青素含量: 240 ppm

## → 用量

5 - 40 g/hL.

根据需要，它可以在整个酿酒期间一次添加或分次添加。

## → 使用方法

直接均匀的添加入葡萄汁或葡萄酒中。

## → 储存及包装

密封保存，置于干净，干燥，无异味的地方。

15 kg 箱中含1 kg小包装。

5 kg 袋装。

