



# PROTAN Pépin

Tanino proantocianidínico para vinhos jovens



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O mecanismo de acção de **Protan Pépin** cede os taninos nobres da uva que se ligam com as antocianas; actua como receptor final do oxigénio.

**Protan Pépin** è indicado para aumentar a estrutura dos vinhos de qualidade, incrementar a capacidade do vinho de unir as antocianas e receber oxigénio, estabilizando a cor.

Quando utilizar: no vinho jovem em fase de maturação inclusive com adições fraccionadas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino proantocianidínico de gráinha de uva.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 25 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver em água ou directamente em vinho.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor directo.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

