



# PROTAN Biopeel

.....  
Coadjuvante tecnológico a base de tanino biológico extraído da  
casca de uvas não fermentadas  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O afinamento dos vinhos, conhecido também por maturação ou elevage, é uma fase importante do processo de elaboração enológica pós fermentativa, que permite melhorar sensivelmente as características organolépticas dos vinhos. O afinamento consiste em guiar a ação do oxigênio que se difunde no vinho após os travases e nas tradicionais operações de cantina: isto favorece a polimerização das antocianinas com as proantocianidinas e estas entre elas.

**Protan Biopeel** é um tanino obtido da casca de uvas não fermentadas, prensadas e elaboradas de acordo com um sistema voltado a extrair as proantocianidinas de modo a não danificá-las e mantê-las reativas. **Protan Biopeel** graças ao inovador sistema de extração em água, mantém as notas frescas e integra o perfil tânico dos vinhos com notas estruturadas macias; encontra grande afinidade com os vinhos elaborados em madeira.

O emprego de **Protan Biopeel** nas fases finais de afinamento confere maior longevidade aos vinhos e exalta a persistência e doçura do retrogosto, cobrindo eficazmente eventuais notas amargas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os taninos protoantocianidínicos funcionam de receptores finais do oxigênio e garantem uma correta evolução do vinho durante todo o afinamento. A sua presença confere estrutura ao vinho e é indispensável para fixar estavelmente as antocianinas. Se um vinho é pouco estruturado (\*IPT inferior a 50), deve-se aumentar a proporção de taninos protoantocianidínicos. Para construir os grandes vinhos é necessária a presença de quantidades significativas de dois tipos de taninos.

## → DOSES RECOMENDADAS

Da 10 a 40 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Acidionar diretamente em vinho.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Frascos de 1 kg.

