



PROTAN BioPeel

Tanino Biológico extraído da película da uva



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Protan BioPeel é um tanino obtido da película de uvas não fermentadas, prensadas e processadas segundo um sistema concebido para 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 complementa o perfil tânico dos vinhos com notas macias estruturadas. Muito indicado para os vinhos elaborados em madeira.

A utilização de **Protan BioPeel** nas fases finais do afinamento confere maior longevidade aos vinhos e exalta a persistência e a doçura do retrogosto, atenuando eficazmente as eventuais notas amargas.

A função dos taninos na condução do oxigénio

O afinamento dos vinhos, também designado por maturação ou élevage, é uma fase importante do processo da elaboração enológica pós-fermentativa que permite melhorar sensivelmente as características organoléticas do vinho. O afinamento consiste na condução da ação do oxigénio que se propaga no vinho devido às trasfegas e às normais operações de adega: isso favorece a polimerização das antocianinas com as proantocianidinas e essas entre si.

Para que a ação do oxigénio aconteça de forma correta são necessários dois tipos de taninos:

- proantocianidínicos, presentes naturalmente na uva,
- elágicos, os mesmos que são cedidos pelas barricas.

Os taninos proantocianidínicos funcionam como recetores finais do oxigénio e asseguram 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 tiver pouca estrutura (IPT inferior a 50) deve ser aumentada a proporção dos taninos proantocianidínicos. Para construir grandes vinhos é necessária a presença de quantidades significativas dos dois tipos de taninos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino biológico extraído da película da uva.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL.





PROTAN BioPeel

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente numa alíquota de vinho e sucessivamente adicionar na massa a tratar. Homogeneizar muito bem.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Frascos de 1 kg.

