



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 direto.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

