



# PROTAN Structure

.....  
Tanino complejo proantocianidínico-elágico  
.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Protan Structure** es un tanino complejo desarrollado específicamente para las fases de afinado y caracterización de los vinos. El tanino condensado obtenido de quebracho en conjunción con los taninos elágicos extraídos de maderas nobles, presentan una reactividad óptima respecto a la estabilización de los compuestos antocianídicos.

**Protan Structure** aporta tanino específico proantocianidínico-elágico reactivo, que mejora el potencial de afinado y caracterización, alargando el paso en boca y reduciendo las notas verdes y amargas que pueden aparecer en vinos sobremacerados. Al tratarse de un aceptor final del oxígeno de baja polimerización, permite obtener, tras el afinado, taninos suaves y redondos simultáneamente a la estabilización de la materia colorante por condensación tanino-antociano mediada por puente etanal y mediante copigmentación, minimizando la caída de color incluso en vinos con elevada intensidad colorante originalmente inestable.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino proantocianidínico y elágico.

## → DOSIS DE EMPLEO

5-10 g/hL refuerza la estructura de los vinos alargando el paso en boca y reduciendo las notas verdes y amargas.

10-40 g/hL permite la estabilización de la materia colorante por condensación tanino-antociano mediada por puente etanal y mediante copigmentación, minimizando la caída de color en vinos incluso con elevada intensidad colorante.

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar en el descube y en fases de trasiego.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.  
Sacos de 5 kg netos.

