



PROTAN Malbec

.....
Tanino de uva con gran poder antioxidante, ideal para fijar el color y prolongar la longevidad de los vinos
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos de pepita, sobretodo de uva tinta, poseen un gran poder antioxidante y si la uva ha alcanzado el punto ideal de maduración permiten fijar el color, estructurar el gusto y prolongar la vida del vino.

Protan Malbec otorga al vino un elevado poder antioxidante natural, particularmente importante en las zonas y en las cepas con pH elevados, que garantiza la persistencia de las características organolépticas varietales.

En la región de Mendoza (Argentina), el clima cálido y la gran disponibilidad hídrica, han permitido a AEB, seleccionar uva con taninos de alta calidad, estructurados y suaves.

Para obtener un tanino con estas características se han utilizado pepitas de uva de la variedad Malbec. Esta variedad de uva, que hasta las heladas del 1956 constituía una de las 6 cepas autorizadas en el blend Bordeaux, ha encontrado en la zona de Mendoza su microclima ideal. Las pepitas de Malbec argentina, tienen un retrogusto tostado, son crujientes y se caracterizan por un color oscuro, típico de la uva con una maduración perfecta. Otra de las cualidades de **Protan Malbec** se debe a la tecnología utilizada en la extracción de los taninos, que se realiza exclusivamente con agua a presión y temperatura moderada, en tiempo real mediante análisis de HPLC.

Este innovador sistema de elaboración permite obtener un preparado de un valor notable y constante. El empleo de **Protan Malbec** resalta la estructura y el cuerpo del vino, sin comprometer su suavidad. El vino tratado presenta un volumen redondo y en el retrogusto se advierten notas de miel, persistentes y suaves. La delicada tanicidad, bien equilibrada, permiten obtener un vino fresco y franco.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proantocianidina de pepita de uva.

→ DOSIS DE EMPLEO

Vinos blancos: de 2 a 8 g/hL.

Vinos tintos: de 2 a 20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua y homogeneizar. Posteriormente añadir al vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 500 g en cajas de 1 kg.

