



PROTAN Pépin

Tanino proantocianídico para vinos jóvenes



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El mecanismo de acción de **Protan Pépin** aporta los taninos nobles de la uva que se combinan con los antocianos, por ello, el producto actúa como receptor final de oxígeno.

Protan Pépin está indicado para aumentar la estructura del vino, incrementar la capacidad para combinar antocianos y de captar oxígeno, estabilizar el color.

Protan Pépin se utiliza en vinos jóvenes y en fase de maduración, también con adiciones fraccionadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino proantocianídico de pepita de uva.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 25 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua o directamente en vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 500 g en cajas de 1 kg.

