



# PROTAN Raisin

Tanino proantocianídico



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Protan Raisin**, tanino proantocianídico derivado del hollejo de uva blanca, posee un mecanismo de acción que aporta los taninos suaves del hollejo que se integran perfectamente con la estructura tánica del vino.

**Protan Raisin** está indicado para atenuar angulosidad las aristas tánicas incrementando la estructura del vino.

**Protan Raisin** se utiliza antes del embotellado o durante el afinado.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de hollejo.

Los taninos proantocianídicos actúan como aceptores finales del oxígeno y garantizan una correcta evolución del vino durante todo el afinado. Su presencia da estructura al vino y es indispensable para fijar de forma estable los antocianos.

Si un vino está poco estructurado (IPT inferior a 50), se debe incrementar la proporción de los taninos proantocianídicos. Para crear grandes vinos es necesaria una presencia significativa de los dos tipos de tanino.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua o directamente en vino.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquete de 500 g en cajas de 1 kg.

