



PROTAN Q SC

Tanino proantocianídico de baja intensidad colorante obtenido de quebracho para vinificación y afinado



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases iniciales de vinificación es el primer paso para obtener más longevos, con una estructura tánica equilibrada y en la que se preservan y mejoran las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva. Ya durante la maceración, con la ruptura de las bayas, se realiza la extracción en solución acuosa de la materia colorante y de los taninos procedentes del hollejo, pero para que estos se estabilicen es necesario el aporte de taninos exógenos, ya sean condensados o hidrolizados, que con diversos mecanismos pueden contrarrestar la degradación producida por el oxígeno. Además de los productos de la línea Fermotan, AEB propone en la fase fermentativa **Protan Q SC**, tanino de quebracho con bajísima intensidad colorante, obtenido mediante un proceso único de decoloración de los tonos rojos, característica típica de esta especie vegetal. Aunque se extrae de la madera, tiene la misma naturaleza química de un tanino condensado. Su característica es la de enlazar directamente a los antocianinos y los taninos de la uva con un proceso de polimerización. Si se adiciona durante la fase de maceración, modula la acción del oxígeno con los compuestos polifenólicos presentes en el hollejo de la uva. Este tanino de quebracho posee características únicas y por ello también se puede utilizar en vinos blancos, donde expresa mejor su acción, incluso en dosis medias, sin comprometer su color y tonalidad. Las pruebas realizadas sobre los índices de filtrabilidad de los vinos tratados con este tanino han demostrado impactos inferiores del 50% respecto a los taninos tradicionales. **Protan Q SC** puede ser adicionado en combinación con taninos elágicos de la línea Ellagitan y a derivados de madera Boisélevage.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de quebracho obtenido mediante extracción alta para preservar las propiedades antioxidantes.

Análisis de la solución acuosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensidad colorante: 0,45

Proantocianídnas ppm: 215

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 50 g/hL. Puede ser adicionado de una sola vez o mediante adiciones fraccionadas durante todo el transcurso de la vinificación dependiendo de las necesidades.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto o al vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, en lugar limpio, seco y sin olores.

Sacos de 5 kg netos.

