



PROTAN Raisin

Tannino proantocianidinico



→ DESCRIZIONE TECNICA

Protan Raisin, tannino proantocianidinico derivato dalla buccia di uve bianche, ha un meccanismo d'azione che apporta i tannini morbidi della buccia che si integrano perfettamente con la struttura tannica dei vini, non necessita di affinamento.

Protan Raisin è indicato per attenuare le spigolosità tanniche incrementando la struttura del vino. **Protan Raisin** va utilizzato prima dell'imbottigliamento o durante l'affinamento.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini di buccia.

I tannini proantocianidinici fungono da accettori finali dell'ossigeno e garantiscono una corretta evoluzione del vino durante l'intero affinamento. La loro presenza conferisce struttura al vino ed è indispensabile per fissare stabilmente gli antociani.

Se un vino è poco strutturato (IPT inferiore a 50) si deve aumentare la proporzione dei tannini proantocianidinici. Per costruire i grandi vini è necessaria la presenza di significative quantità delle due tipologie di tannino.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 3 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare in acqua o direttamente in vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

