



# PROTAN Raisin Bridge

.....  
Tannino ottenuto dalla buccia di uve non fermentate  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Protan Raisin Bridge** è un tannino ottenuto dalla buccia di uve non fermentate, pressate delicatamente ed elaborate tramite un innovativo sistema di produzione che ricrea le condizioni ideali dell'affinamento dei vini.

Tramite questa tecnica si ottiene un preparato ricco di tannini polimerizzati con ponti etanale, che nobilitano la qualità del vino, rendendolo rapidamente più morbido e piacevole.

**Protan Raisin Bridge** dà freschezza a vini precocemente evoluti e integra il profilo tannico di vini con gusto farinoso, nei quali la sensazione gustativa delle note derivate dalle barriques è eccessiva.

L'impiego di **Protan Raisin Bridge** nelle fasi finali d'affinamento conferisce maggior longevità ai vini ed esalta la persistenza e la dolcezza del retrogusto, coprendo efficacemente eventuali note amare.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di buccia.

I tannini proantocianidinici fungono da accettori finali dell'ossigeno garantendo 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 5 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 in scatole da kg 1 netti.

