



PROTAN Q SC

Tannino proantocianidinico a bassa intensità colorante ottenuto da quebracho per vinificazione e affinamento



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'aggiunta di tannini nelle fasi iniziali della vinificazione è il primo passo per ottenere vini più longevi, con una struttura tannica equilibrata e in cui siano preservati ed esaltati il patrimonio polifenolico ed aromatico dell'uva. Già durante l'ammostamento, con la rottura degli acini, si ha infatti l'estrazione in soluzione acquosa della sostanza colorata e dei tannini provenienti dalla buccia, ma affinché questi vengano stabilizzati è necessario l'apporto di tannini esogeni, siano essi condensati o idrolizzabili, che possano con meccanismi differenti contrastare l'azione degradativa dell'ossigeno. Oltre ai prodotti della linea Fermotan, AEB propone in fase fermentativa **Protan Q SC**, tannino di quebracho dalla bassa intensità colorante, ottenuto tramite un processo unico di decolorazione delle tinte rosse caratteristiche tipiche di questa specie vegetale. Pur essendo estratto da legno, ha la stessa natura chimica di un tannino condensato. La sua caratteristica è quella di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini nell'uva con un processo di polimerizzazione e, se aggiunto già in fase di ammostamento, sottrae all'azione dell'ossigeno i composti polifenolici presenti nella buccia e negli acini. Questo tannino quebraceo dalle caratteristiche uniche nella specie è utilizzabile anche su vini bianchi, dove esprime al meglio la sua azione, anche a dosaggi mediamente elevati, non compromettendo il colore. Prove effettuate sugli indici di filtrabilità dei vini trattati con questo tannino hanno dimostrato impatti inferiori del 50% rispetto ai tradizionali tannini. **Protan Q SC** può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici della linea Ellagitan e ai derivati di legno Boisélevage.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di quebracho ottenuto con estrazione atta a preservarne le proprietà antiossidanti.

Analisi di una soluzione acquosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensità colorante: 0,45

Proantocianidine ppm: 215

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 50 g/hL. Può essere aggiunto in una volta o mediante aggiunte frazionate durante tutta la durata della vinificazione a seconda delle necessità.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o vino ed omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in imballo chiuso, in luogo pulito, asciutto e senza odori.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

