



PROTAN AC

Tannino proantocianidinico d'acacia



→ 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, in cui siano preservati ed esaltati il patrimonio polifenolico e quello aromatico dell'uva. Durante l'ammostamento, con la rottura degli acini, si ha l'estrazione della sostanza colorante e dei tannini provenienti dalla buccia; tuttavia, affinché questi vengano stabilizzati è necessario l'apporto di tannini esogeni, siano essi condensati o idrolizzabili, che contrastano l'azione dell'ossigeno.

Oltre ai prodotti della linea Fermotan, AEB propone in fase fermentativa **Protan AC**, tannino derivato dalla famiglia delle *Mimosaceae* che, seppure estratto da legno, ha la stessa natura chimica di un tannino condensato. Dopo l'estrazione, il tannino è sottoposto a numerose fasi di purificazione che ne preservano le proprietà antiossidanti. La sua caratteristica è quella di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini dell'uva con un processo di polimerizzazione.

Se aggiunto già in fase di ammostamento preserva i composti polifenolici dall'azione dell'ossigeno. Peculiarità di questo prodotto è la grande morbidezza in bocca, la quale lo colloca più vicino ai tannini ellagici che alle proantocianidine.

Protan AC è ottenuto con un processo di estrazione spinto e ha caratteristiche ideali per l'utilizzo in fermentazione e affinamento; può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici della linea Ellagitan e ai derivati di legno Boisélevage o AlternativOAK.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Questo tannino da *Mimosaceae* dopo l'estrazione viene purificato più volte e mantiene le proprietà antiossidanti.

Analisi di una soluzione acquosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensità colorante: 0,9

Proantocianidine ppm: 240

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 40 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.

Pacchi da 1 kg in scatola da 15 kg

Sacchi da kg 5 netti.

