



PROTAN Raisin

Tanino proantocianídico



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Protan Raisin, tanino proantocianídico derivado del hollejo de uva blanca, posee un mecanismo de acción que aporta los taninos suaves del hollejo que se integran perfectamente con la estructura tánica del vino.

Protan Raisin está indicado para atenuar angulosidad las aristas tánicas incrementando la estructura del vino.

Protan Raisin se utiliza antes del embotellado o durante el afinado.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de hollejo.

Los taninos proantocianídicos actúan como aceptores finales del oxígeno y garantizan una correcta evolución del vino durante todo el afinado. Su presencia da estructura al vino y es indispensable para fijar de forma estable los antocianos.

Si un vino está poco estructurado (IPT inferior a 50), se debe incrementar la proporción de los taninos proantocianídicos. Para crear grandes vinos es necesaria una presencia significativa de los dos tipos de tanino.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua o directamente en vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500 g en cajas de 1 kg.

