



PROTAN AC

Tanino proantocianídico de acacia



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases iniciales de vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada, en la que se preserva y potencia el patrimonio polifenólico y aromático de la uva. Durante la maceración, con la rotura de las bayas, se produce la extracción de la materia colorante y de los taninos procedentes del hollejo; sin embargo, para que estos se estabilicen es necesario aportar taninos exógenos, ya sean condensados o hidrolizables, que pueden contrarrestar la acción del oxígeno.

Además de los productos de la línea Fermotan, AEB ofrece en la fase fermentativa **Protan AC**, tanino derivado de la familia de las Mimosaceae que, aunque se extraen de la madera, tienen la misma naturaleza química de un tanino condensado. Después de la extracción, el tanino se somete a numerosas fases de purificación que preservan sus propiedades antioxidantes. Su característica es enlazar directamente a los antocianinos y los taninos de la uva mediante un proceso de polimerización. Si se adicionan durante la fase de maceración preservan los compuestos polifenólicos de la acción del oxígeno. La peculiaridad de este producto es su elevada suavidad en boca, que lo acerca más a los taninos elágicos que a las proantocianidinas.

Protan AC se obtiene mediante un proceso de extracción rápido y tiene características ideales para su uso en fermentación y afinado; puede ser adicionado en combinación a los taninos elágicos de la línea Ellagitan y a los derivados de madera Boisélevage o AlternativeOAK.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este tanino de Mimosaceae después de la extracción se purifica diversas veces y mantiene la propiedad antioxidante.

Análisis de una solución acuosa a 2 g/L:

IPT: 24

Intensidad colorante: 0,9

Proantocianidinas ppm: 240

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 40 g/hL. Puede ser adicionado de una sola vez o mediante adiciones fraccionadas durante todo el proceso de la vinificación despendiendo de las necesidades.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto o al vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase cerrado, en lugar limpio, seco y sin olores.

Paquete de 1 kg en cajas de 15kg.

Sacos de 5 kg netos.

