



PROTAN Malbec

Tanino de Grainha



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos de grainha, principalmente de uva tinta, possuem um grande poder antioxidante e se a uva atingiu o ponto de maturação ideal permitem fixar a cor, estruturar o paladar, prolongar a longevidade do vinho.

Na região de Mendoza (Argentina), o clima quente e a elevada quantidade de água disponível permitiram a AEB seleccionar uvas com taninos de alta qualidade, com paladar estruturante e macio.

Para obter um tanino com características tão valorizadas foram utilizadas as grainhas das uvas Malbec. Esta casta de uva, que até as geadas de 1956 constituía uma das seis castas autorizadas nos blend Bordeaux, encontrou em Mendoza o seu microclima ideal. As grainhas de Malbec argentina têm um retrogosto tostado, são crocantes e caracterizam-se pela cor escura, típico das uvas com maturação perfeita.

Outra prerrogativa do **Protan Malbec** é devida à tecnologia de extracção dos taninos, que é realizada apenas com água, pressão e temperatura modulada, em tempo real através da análise contínua com HPLC (cromatografia em fase líquida). Este sistema inovador de processamento permite obter um preparado de valor notável e constante.

A utilização de **Protan Malbec** realça a estrutura e o corpo dos vinhos, sem comprometer a sua maciez. Os vinhos tratados apresentam um volume pleno e ao retrogosto, percebe-se uma nota de mel, persistente e suave. A delicada tanicidade, se bem doseada, torna o vinho fresco e limpo.

Protan Malbec confere aos vinhos um elevado poder antioxidante natural, particularmente importante nas zonas e nas vinhas com pH elevados, dado que assegura a longevidade das características organolépticas varietais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proantocianidina de grainhas.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos brancos: de 2 a 8 g/hL.

Nos vinhos tintos: de 2 a 20 g/hL.





PROTAN Malbec

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em 10 partes de água e homogeneizar. A seguir adicionar ao vinho.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

A armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

