



PROTAN Pepin Oxilink

A proantocianidina para a micro-oxigenação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos contidos nas gránhas reagem rapidamente com o oxigénio do ar, por esta razão é indispensável aplicar uma técnica de extracção adequada, que evite a oxidação e a consequente perda de eficácia do preparado.

O inovativo sistema de produção de **Protan Pepin Oxilink** permite obter um percentual redobrado de compostos tánicos activos em relação ao percentual de outros produtos obtidos com as metodologias tradicionais.

Esta peculiaridade torna **Protan Pepin Oxilink** o tanino proantocianidínico ideal para a estabilização da cor nos vinhos tintos. A sua aplicação nas fases de arejamento dos vinhos permite reforçar a estrutura tánica.

Quando combinado com tanino elágico obtém-se um incremento da cor superior a 15% em relação aos vinhos não tratados. Os melhores resultados qualitativos são obtidos combinando a utilização de **Protan Pepin Oxilink** à microoxigenação ou à macro-oxigenação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de gránha.

→ DOSES RECOMENDADAS

5-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água ou directamente em vinho.





PROTAN Pepin Oxilink

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A maturação dos vinhos, também designado por acabamento ou élevage, é uma fase importante do processo da elaboração enológica post-fermentação que permite melhorar sensivelmente as características organolépticas do vinho. A maturação consiste na condução da acção do oxigénio que se difunde no vinho através das trasfegas e nas tradicionais operações de adegas. Isto favorece a polimerização das antocianinas com as proantocianidinas e estas entre si.

Para que a acção do oxigénio resulte de forma correcta são necessários dois tipos de taninos:

- proantocianidínicos, naturalmente presentes na uva,
- elágicos, os mesmos que são cedidos pelas barricas.

Os taninos proantocianidínicos funcionam como receptores finais do oxigénio assegurando uma correcta evolução do vinho durante toda a maturação. A sua presença confere estrutura e é indispensável para fixar, estavelmente, as antocianinas. Se um vinho estiver pouco estruturado (IPT inferior a 50) deve ser aumentada a proporção dos taninos proantocianidínicos. Para construir grandes vinhos é necessária a presença de significativas quantidades dos dois tipos de tanino.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor directo.

Pacotes com 500g em caixas com 1 kg.

