



PROTAN Malbec

Proanthocyanidinisches Tannin, gewonnen aus den Kernen von Malbec-Trauben



➔ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Bordeauxweine profitierten bereits seit sehr vielen Jahren von der weichen Struktur, zu der die Proanthocyanidine aus Malbec Trauben beitragen. Nach dem schweren Frost im Jahr 1956 haben allerdings viele Winzer diese wichtige Verschnitt-Rebsorte nicht mehr nachgepflanzt. AEB ist nun in der Lage, eben diese Komponente anzubieten, auf der der Ruf der Bordeauxweine basiert und die für den großen Erfolg der argentinischen Weine momentan verantwortlich ist.

Protan Malbec wird aus reifen und nussigen Traubenkernen gewonnen, die reich an strukturierten Tanninen sind und eine angenehme Fülle ohne den bitteren Beigeschmack, der üblicherweise mit Kernen assoziiert wird, zum Wein geben. Bei Gärungen mit unreifen Tanninen füllt **Protan Malbec** die "Struktur-Lücke" im Gaumen. Die Tannine verhindern die Oxidation bzw. machen sie sogar rückgängig, in dem sie Aldehyde und Portwein-Aromen adsorbieren. Aldehyde fungieren als „Ethanol Brücken“ bei der Polymerisierung.

Bei Weiss- und Roséweine kann eine kleine Menge **Protan Malbec** sehr nützlich sein, um die Frische, das Volumen und den Abgang zu verbessern.

➔ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Proanthocyanidine

➔ DOSIERUNG

Weiss- and Roséweine: 5 bis 15g/hl
Rotweine: 12 bis 36g/hl

➔ ANWENDUNG

Separat mit Wein vermengen und während des Pumpvorgangs zudosieren bzw. bei eingeschaltetem Rührwerk zugeben.

➔ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkten Sonnenlicht und Wärme schützen

500g netto Packungen

