



PROTAN Pepin

Proanthocyanidinische Tannine für junge Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Protan Pepin bringt noble Traubentannine in den Wein, die sich mit den Anthocyanen binden; wirkt als Endaufnehmer des Sauerstoffs.

Protan Pepin verbessert die Struktur von Premiumweinen, bindet Anthocyane, stabilisiert die Farbe und verhindert Oxidation.

Protan Pepin sollte im Jungwein-Stadium und während dem Ausbau sogar durch mehrmalige Zugabe eingesetzt werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Proanthocyanidinisches Tannine, gewonnen aus Traubenkernen

→ DOSIERUNG

Von 2 bis 25g/hl

→ ANWENDUNG

In Wasser oder Wein auflösen

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht und Wärme schützen
500 g netto Beutel in 1 kg Packung.

