



PROTAN Raisin

Proanthocyanidinisches Tannin



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Protan Raisin besitzt die Eigenschaften weicher Traubenhaut-Tannine, die aus gesunden und reifen Trauben gewonnen werden. Bei der Verwendung in ausgebauten Weinen bringt es umgehend Ausgewogenheit, Struktur und einen langen Abgang mit sich. Beim Holzausbau arbeitet es in Einklang mit der Eiche und hilft, alle Arten eingesetzter Holz-Additive harmonisch auszuwiegen.

Seine Verwendung kann auch während oder gegen Ende von Gärungen empfohlen werden, um unzureichende Mazerationen auszugleichen. Dies ermöglicht einen schnelleren Tankumsatz und minimiert die Überextraktion aus Kernen und Grünteilen. Weiterhin bildet es einen Rezeptor für Farbpigmente und polymerisierende Tannine und sichert die positive Entwicklung des Weines während des Ausbaus.

Bei Versuchen mit **Protan Raisin** sollte man dem Wein mindestens 3 Tage Zeit lassen vor der Verkostung und Auswertung, da die zunächst starken Geschmackskomponenten zuerst in den Wein integriert werden müssen, bevor eine effektive Beurteilung gemacht werden kann. Eine Filtration des behandelten Weins sollte erst eine Woche nach der Tanninzugabe vorgenommen werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Traubenschalentannin.

→ DOSIERUNG

3-30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In Wasser oder direkt im Wein auflösen.

→ ANWENDUNG

Separat mit Wein vermengen und während des Pumpvorgangs zu dosieren oder mit eingeschaltetem Rührwerk arbeiten

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

500g netto Beutel in 1 kg Packung.

