



PROTAN Q SC

这种原花青素提取自白坚木，用于发酵和陈酿时的葡萄酒颜色稳定。



→ 技术描述

在酿造的初始阶段添加单宁是获得长寿命葡萄酒的第一步，具有均衡的单宁结构，其中葡萄的多酚和芳香特性得到保存和增强。在破碎期间，随着浆果的破碎，提取着色物质和来自果皮的单宁；然而，为了使它们稳定，必须提供外源单宁，无论是缩合的还是可水解的，用于防止氧化。除了 Fermotan 系列，AEB 也建议在发酵阶段使用 **Protan Q SC**，白坚木单宁可以保护颜色。虽然是从木材中提取的单宁，但是其化学结构与葡萄单宁完全一致。其作用原理是通过聚合过程直接与葡萄中的花色苷及原花青素单宁结合，如果在葡萄汁中添加，则可以防止氧气作用于葡萄汁的多酚物质。这种具有独特特性的单宁也可用于白葡萄酒，即使在中等计量下使用依然不会影响白葡萄酒的颜色，并表现良好。对使用这种单宁处理的葡萄酒进行过滤性检测发现，与传统的单宁相比，其对过滤性的影响较小，只有同类产品的50%。

Protan Q SC 它可以与Ellagitan鞣花单宁系列和Boiselevage木板系列一起添加。

→ 组成和技术特质

由白坚木提取的抗氧化单宁

进行水溶液分析 2 g/L:

IPT: 24

颜色强度: 0,45

原花青素: 215 ppm

→ 用量

10 - 50 g/hL. 根据需要，它可以在整个酿酒期间一次添加或分次添加。

→ 使用方法

直接均匀的添加至葡萄汁或葡萄酒中。

→ 储存及包装

储存在密闭包装中，置于干净，干燥，无异味的地方。

15 kg 大包装含1 KG 小包装。

5 kg 袋装。

