



PROTAN Q

Quebracho fából kinyert proantocianidin tannin borkészítéshez és finomításhoz

→ LEÍRÁS

Tanninok hozzáadása a borkészítés kezdeti fázisaiban az első lépés hosszú életű és kiegyensúlyozott szerkezettel rendelkező borok elkészítéséhez, ezeken túl megőrzi és kiemeli a szőlő polifenol és aroma tartalmát. Már a mustkészítés folyamán elkezdődik a színanyagok és tanninok vizes oldatba történő kivonása a szőlőszemek zúzásával, de amíg nem stabilizálódnak, szükség van további tanninok hozzáadására függetlenül attól, hogy kondenzáltak vagy hidrolizálhatóak, melyek különböző mechanizmusokkal képesek ellensúlyozni az oxigén degradatív hatását.

AEB a Fermotan termékcsalád mellett a fermentatív fázisban javasolja a **Protan Q** használatát, amely egy quebracho tannin és bár fából kinyert, de ugyanolyan kémiai tulajdonságokkal rendelkezik, mint a kondenzált tannin. Tulajdonsága, hogy polimerizációs folyamattal közvetlenül a szőlő antociánjaihoz és tanninjaihoz kapcsolódik és ha már a mustkészítés során hozzáadásra kerül, megóvja a héjban és a szőlőmagban lévő polifenolos összetevőket az oxigén hatásától.

Protan Q egy erős extrakciós eljárással készül és ideális tulajdonságokkal rendelkezik a fermentációhoz és az érleléshez; hozzáadható Ellagitan ellag tanninokkal és Boisélevage faszármazékokkal kombinálva.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Antioxidáns tulajdonságok megőrzéséhez megfelelő kivonási eljárással kinyert quebracho tannin.

2 g/l töménységű vizes oldat vizsgálata:

IPT: 28

Színintenzitás: 0,69

Katekinek ppm: 89,7

Proantocianidinek ppm: 267

→ ADAGOLÁS

10 - 50 g/hl.

Hozzáadható egyszeri alkalommal vagy szükség szerint szakaszos adagolással a borkészítés bármelyik fázisában.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk közvetlenül a musthoz vagy borhoz és egyenletesen keverjük el.





PROTAN Q

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Ne adjuk hozzá az enzimekkel egyidejűleg.

A tanninok hozzáadása fehérje kicsapódást okozhat. Boroknál történő felhasználás esetén legalább 8 nappal a palackozást megelőzően kell hozzáadni.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása zárt csomagolásban, tiszta, száraz és szagoktól mentes helyen.

Nettó 5 kg-os zsákok.

