



# PROTAN Raisin Bridge

Nem fermentált szőlő héjából kivont tannin



## → LEÍRÁS

**Protan Raisin Bridge** nem fermentált szőlők héjából kivont tannin, finoman préselt és feldolgozott egy innovatív gyártási szisztéman keresztül, mely újra teremti a borok érlelésének ideális körülményeit. Ezen a technikán keresztül egy polimerizált tanninokban gazdag készítményt kapunk acetaldehid hidakkal, melyek nemesebbé, gyorsan lágyabbá és kellemesebbé téve a bort.

**Protan Raisin Bridge** frissességet ad a korai érésű boroknak és integrálja a borok tanninos profilját a lisztes ízzel, amelyeknél túlzott a hordókból adódó ízérzet.

**Protan Raisin Bridge** feladata az érlelés utolsó fázisaiban, hogy hosszab életet adjon a bornak és kiemelje a perzisztenciát és az édes utóízt, hatásosan elfedve az esetleges keserű jelleget.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Szőlőhéj tannin.

A proantocianidines tanninok az oxigén végső akceptoraként szolgálnak garantálva a bor megfelelő fejlődését a teljes érlelés folyamán. Jelenlétük szerkezetességet ad a bornak és nélkülözhetetlenek az antociánok stabil beépüléséhez.

Ha a bor kevésbé szerkezetes (IPT alacsonyabb, mint 50) növelni kell a proantocianidines tanninok mennyiségét. Megfelelő minőségű borok készítéséhez elengedhetetlen e két típusú tannin jelentős mennyiségű jelenléte.

## → ADAGOLÁS

5-30 g/hL.

## → ALKALMAZÁS

Oldjuk fel vízben vagy közvetlenül a borban.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

