



PROTAN Bio Q

Tanino ecológico de proantocianidina obtenido del quebracho para vinificación y afinado



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases iniciales de la vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada y en los que se conservan y potencian las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva. Ya durante la fase de maceración, con la rotura de las bayas, se produce de hecho la extracción en solución acuosa de la sustancia coloreada y de los taninos del hollejo, pero para que estos se estabilicen es necesario añadir taninos exógenos, bien sean condensados o hidrolizables, que mediante diferentes mecanismos pueden contrarrestar la acción degradante del oxígeno.

Para las empresas ecológicas AEB propone añadir en fase fermentativa **Protan Bio Q**, tanino de quebracho que si bien es extraído de la madera, tiene la naturaleza química de un tanino condensado. Su característica principal es la de combinarse directamente con los antocianos y los taninos de la uva mediante un proceso de polimerización. Añadiéndose ya en la fase de maceración, evita y previene la acción del oxígeno sobre los compuestos polifenólicos presentes en el hollejo y en la baya.

Protan Bio Q se obtiene con un minucioso proceso de extracción y tiene características ideales para su uso en fermentación y afinado; se puede añadir en combinación con taninos elágicos Ellagitan y de los derivados de la madera Boisélevage.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino ecológico de quebracho obtenido con extracción diseñada para preservar sus propiedades antioxidantes.

Análisis de una solución acuosa a 2 g/L

IPT: 28

Intensidad del color: 0,69

Catequinas de madera ppm: 89,7

Proantocianidinas ppm: 267

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 50 g/hL. Se puede añadir en una sola vez o con adiciones fraccionadas durante toda la duración de la vinificación dependiendo de la necesidad.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o al vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Saco de 5 kg neto.

