



PROTAN Bio Q

Biologisches Tannin, Proanthocyanidin des Quebrachobaums für die Vinifikation und Verfeinerung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Zugabe von Tanninen zu Beginn der Vinifikation ist der erste Schritt, um langlebigere Weine mit einer ausgeglichenen Tanninstruktur, in denen die Polyphenole und das Aroma der Traube bewahrt und hervorgehoben werden, zu erhalten. Schon während des Maischens, mit dem Quetschen der Trauben, werden die Antocyane und die Tannine aus der Schale in einer wässrigen Lösung ausgezogen, doch damit diese stabilisiert werden kann, müssen exogene Tannine, die kondensiert oder hydrolysierbar sein können, zugeführt werden, um mit anderen Mechanismen der negativen Wirkung des Sauerstoffs entgegenzuwirken.

AEB schlägt Ökobetrieben vor, in der Gärphase **Protan Bio Q**, Tannin vom Quebrachobaum, das auch wenn es aus Holz gezogen wird, dieselbe chemische Natur eines kondensierten Tannins hat, hinzuzugeben. Charakteristisch für dieses Tannin ist, dass es sich mit einem Polymerisationsprozess direkt an die Anthocyane und Tannine der Traube bindet und, wenn es bereits in der Maischephase hinzugegeben wird, die Polyphenol-Verbindungen in der Schale und den Beeren der negativen Wirkung des Sauerstoffs entzieht.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Biologisches Tannin des Quebrachobaums, das so extrahiert wird, dass seine antioxidativen Eigenschaften nicht zerstört werden.

Analyse einer wässrigen Lösung zu 2 g/L:

IPT: 28

Farbstoffintensität: 0,69

Catechine ppm: 89,7

Proanthocyanidine ppm: 267

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 50 g/hl. Kann nach Bedarf in einer Dosis oder aufgeteilt in mehreren Dosen während der ganzen Vinifikation hinzugegeben werden.

→ ANWENDUNG

Direkt in die Maische oder den Wein hinzugeben und gut mischen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trockenlagern sowie vor Licht und direkter Wärmeeinwirkung schützen

1kg netto Packungen. 5 kg Beutel.

