



# PROTAN Bio Q

Quebracho-ból nyert bio proantocianidin tannin borkészítéshez és finomításhoz



## → LEÍRÁS

A tanninok hozzáadása a borkészítés kezdeti szakaszaiban az első lépés a hosszabb élettartamú, kiegyensúlyozott tannin szerkezetű borok előállításához, amelyekben a szőlő polifenolos és aromás tulajdonságai megmaradnak és javulnak. Már a cefrézés során a bogyók törésével a héjból származó színanyag és a tanninok vizes oldatban történő kivonása valósul meg, de ezek stabilizálásához exogén tanninokat kell adni függetlenül attól, hogy ezek kondenzáltak vagy hidrolizálhatók, amelyek különböző mechanizmusokkal képesek ellensúlyozni az oxigén lebontó hatását.

AEB a bio vállalatok számára javasolja a **Protan Bio Q** quebracho tannin hozzáadását az erjedési fázis során, amely ugyan fából nyert, de ugyanolyan kémiai jellegű, mint egy sűrített tannin.

Jellemzője, hogy polimerizációs eljárással közvetlenül kötődik a szőlőben lévő antocianinokhoz és tanninokhoz. Ha már a cefrézési fázisban hozzáadásra kerül megvédi a héjban és a bogyókban lévő polifenolos vegyületeket az oxigén hatásától.

**Protan Bio Q** egy erős extrakciós eljárással nyert, ideális tulajdonságokkal rendelkezik az erjesztéshez és a finomításhoz; hozzáadható Ellagitan ellag tanninokkal és Boisélevage faszármazékokkal kombinálva.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Bio quebracho tannin, amelyet extrakcióval nyernek ki antioxidáns tulajdonságainak megőrzése érdekében.

2 g/L vizes oldat elemzése:

IPT: 28

Szín intenzitás: 0,69

Katekinek ppm: 89,7

Proantocianidinek ppm: 267

## → ADAGOLÁS

10-50 g/hL. Szükség szerint egyszerre vagy szakaszos adagolással is hozzáadható a borkészítés teljes időtartama alatt.

## → ALKALMAZÁS

Adja közvetlenül a musthoz vagy a borhoz és homogenizálja.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os csomagok.

Nettó 5 kg-os zsákok.

