



PROTAN AC

.....
Akácia proantocianidin tannin
.....



→ LEÍRÁS

A borkészítés kezdeti szakaszában a tannin hozzáadása az első lépés a hosszabb élettartamú, kiegyensúlyozott tannin szerkezetű borok előállításához, amelyben a szőlő polifenolos és aromás tulajdonságai megőrződnek és javulnak. A cefrézés során a bogyók törésével a héjból származó színyanyagokat és tanninokat kivonják; azonban ezek stabilizálásához exogén tanninokat kell hozzáadni, legyenek azok kondenzáltak vagy hidrolizálhatók, amelyek ellensúlyozzák az oxigén hatását.

A Fermotan termékcsalád termékei mellett az AEB a fermentációs fázisban a **Protan AC** terméket javasolja, a *Mimózaformák* családjából származó tannint, amely ugyan fából nyert, de ugyanolyan kémiai jellegű, mint a kondenzált tannin. Az kivonás után a tannint számos tisztítási lépésnek vetik alá, amelyek megőrzik antioxidáns tulajdonságait. Jellemzője, hogy polimerizációs eljárással közvetlenül kötődik az antocianinokhoz és a szőlő tanninjaihoz.

Ha már a mustkészítés fázisban hozzáadják, megőrzi a polifenolos vegyületeket az oxigén hatásától. Ennek a terméknek a különlegessége a lágyság érzete szájban, amely közelebb helyezi az ellag tanninokhoz, mint a proantocianidinekhez.

Protan AC gyors extrakciós eljárással kerül előállításra és ideális tulajdonságokkal rendelkezik az erjesztéshez és a finomításhoz; hozzáadható az Ellagitan termékek ellag tanninjaival és a Boisélevage vagy AlternatívOAK fa származékokkal kombinálva.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ezt a *Mimózaformák*ból származó tannint kivonás után többször tisztítják és megőrzi antioxidáns tulajdonságait.

2 g/l vizes oldat elemzése:

IPT: 24

Színintenzitás: 0,9

Proantocianidinek ppm: 240

→ ADAGOLÁS

5 - 40 g/hl. Szükség szerint azonnal hozzáadható vagy szakaszos adagolással a borkészítés teljes időtartama alatt.

→ ALKALMAZÁS

Adja hozzá közvetlenül a musthoz vagy a borhoz és keverje össze.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Zárt csomagolásban, tiszta, száraz és szagmentes helyen tárolandó.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

