



PROTAN Plus

Miscela di tannini di *Quebracho* e *Acacia* e lievito inattivato ad alto contenuto di polisaccaridi naturali per l'affinamento dei vini rossi



→ DESCRIZIONE TECNICA

Protan Plus consente di ottenere vini dal colore più intenso, con una struttura tannica equilibrata ed in cui sia preservato ed esaltato il patrimonio polifenolico ed aromatico dell'uva.

La struttura polifenolica di **Protan Plus** gli conferisce un'elevata affinità con gli antociani presenti. I tannini condensati rilasciati da **Protan Plus** si combinano direttamente con questi composti, per dare vini con un colore più stabile.

Le componenti di mannoproteine e proteine di membrana permettono di ottenere vini più morbidi e rotondi.

Utilizzato dalla seconda parte della fermentazione ed in affinamento, **Protan Plus** permetterà di ottenere vini con una spiccata morbidezza, meno astringenza, ma anche con maggior volume in bocca.

Protan Plus è il coadiuvante ideale in fermentazione ed in affinamento, dove, grazie alla sua duplice proprietà di colloidale protettore permette di stabilizzare il colore, proteggere dalle ossidazioni ed aumentare la persistenza e la lunghezza gustativa dei vini.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini di *Quebracho* e *Acaciae*, lievito inattivato.

Analisi di una soluzione acquosa con 2 g/L di **Protan Plus**:

IPT: 20

Catechine ppm: 27

Proantocianidine ppm: 200

→ DOSI D'IMPIEGO

15-40 g/hL. In macerazione 15-25g/hL. Per affinamenti medi e lunghi dai 25 fino ai 40g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino ed omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

