



PROTECT-F

.....
 Trattamento specifico a base di acido fumarico e tannini

→ DESCRIZIONE TECNICA

Protect-F è un prodotto in cui la sinergia dei componenti esplica un'azione: batteriocida e batteriostatica, chiarificante stabilizzante ed antiossidante.

Protect-F è un prodotto a base di acido Fumarico (E297), tannini gallici e proantocianidinici che permette di ridurre ed in certi casi eliminare la carica microbica batterica, indesiderata, nel vino; attivo primariamente contro batteri lattici, ma anche di aiuto nel combattere e decrementare la carica dei batteri acetici.

L'acido fumarico agisce denaturando DNA e proteine permeando a livello della membrana. La presenza di tannini gallici e proantocianidinici permette inoltre un'azione antiossidante e stabilizzante elevata, proteggendo il vino dalle ossidazioni.

Protect-F svolge così un ruolo importante nella prevenzione e nella cura di contaminazioni dovute ai batteri lattici, facilitando il lavoro in cantina; permette la conservazione malica così come permette di ottenere vini con meno ammine biogene.

La salubrità e la sostenibilità sono i risultati del suo impiego, dove, grazie alla potente azione antimicrobica ed antiossidante derivante dalla sinergia dei componenti, permette di ridurre significativamente la SO₂, proteggendo i vini, oltre a rappresentare una valida alternativa al lisozima. **Protect-F** inoltre, non solo non interagisce con la materia colorante, ma grazie alla presenza dei tannini aiuta la stabilizzazione del colore e degli antociani.

I vini ottenuti dopo l'aggiunta di **Protect-F** risultano, puliti al naso ed esenti da deviazioni olfattive di origine batterica, oltre a possedere una naturale freschezza, donata dal componente acido, e dalla conservazione malica, oltre che dalla protezione dei tannini.

Protect-F trova largo impiego nei vini da affinare in legno; nei vino rossi bianchi e rosati. L'azione di **Protect-F** dura nel tempo, oltre i 60giorni dall'applicazione. Si consiglia di ridurre sempre per stoccaggi di tempi superiori, la popolazione microbica utilizzando strati e cartucce filtranti Danmil.

Analisi Potenziometrica: dosaggi di **Protect-F** su differenti vini

VINI/TRATTAMENTO	pH 3.2	pH 3.4	pH 3.5	pH 3.7
10 g/hL	3,17	3,36	3,47	3,66
20 g/hL	3,16	3,35	3,46	3,65
30 g/hL	3,16	3,34	3,44	3,63
40 g/hL	3,16	3,33	3,43	3,62
50 g/hL	3,15	3,32	3,42	3,60
60 g/hL	3,15	3,31	3,41	3,58

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido Fumarico (E297), tannini di galla e proantocianidinici.





PROTECT-F

→ DOSI D'IMPIEGO

Nei vini, a seconda della contaminazione. Da 10 a 60 g/hL a seconda dei casi.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose 1:10, aggiungendolo alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da 1 kg netti in scatole da 4 kg.

Sacchi da 5 Kg.

Sacchi da 20 Kg.

