



# 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 SO<sub>2</sub>, 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 vini rossi bianchi e rosati. L'azione di **Protect-F** dura nel tempo, oltre i 60 giorni 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 1kg netti in scatole da 4kg.  
Sacchi da 5Kg.

