



PROTAN Plus

.....
Quebracho és Akác tanninok és természetes poliszacharidokban gazdag inaktivált élesztő keveréke vörösborok érleléséhez



→ LEÍRÁS

Protan Plus lehetővé teszi intenzívebb színű, kiegyensúlyozott csersavas szerkezetű borok elkészítését, amelyekben a szőlő polifenolos és aromás öröksége megmarad és fokozódik.

Protan Plus polifenolos szerkezete nagyfokú affinitást biztosít a jelenlévő antocianinokhoz. **Protan Plus** által kibocsátott kondenzált tanninok közvetlenül ezekkel a vegyületekkel kombinálódnak, ezáltal stabilabb színt adva a bornak.

A mannoproteinek és a membránfehérjék összetevői lágyabb és kerekébb borok készítését teszik lehetővé.

Az erjedés második részétől és az érlelés során használt **Protan Plus** lehetővé teszi, hogy kifejezetten lágy, kevésbé fanyar, de nagyobb térfogatú borokat kapjunk.

Protan Plus ideális segédanyag az erjesztés és érlelés során, ahol kettős védőkolloid tulajdonságának köszönhetően lehetővé teszi a borok színének stabilizálását, az oxidáció elleni védelmet, valamint a tartósság és az ízérzet hosszának növelését.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Quebracho és Akác tanninok, inaktivált élesztő.

Vizes oldat elemzése 2 g/l **Protan Plus** termékkel:

IPT: 20

Katekin ppm: 27

Proantocianidin ppm: 200

→ ADAGOLÁS

15-40 g/hl. Maceráláskor 15-25 g/hl. Közepes és hosszú idejű érleléskor 25 - 40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Adja közvetlenül a borhoz és homogenizálja.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

5 kg-os zsákok.

20 kg-os zsákok.

