



PROTAN Plus

.....
Mélange de tanins de Quebracho et d'Acacia et de levure inactivée à haute teneur en polysaccharides naturels pour l'affinage des vins rouges
.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Protan Plus permet d'obtenir des vins à la couleur plus intense, à la structure tannique équilibrée et dans lesquels le patrimoine polyphénolique et aromatique du raisin est préservé et valorisé.

La structure polyphénolique de **Protan Plus** lui confère une grande affinité avec les anthocyanes présentes. Les tanins condensés libérés par **Protan Plus** se combinent directement avec ces composés, pour donner des vins avec une couleur plus stable.

Les composants des mannoprotéines et des protéines membranaires permettent d'obtenir des vins plus souples et plus ronds.

Utilisé dès la deuxième partie de fermentation et en affinage, **Protan Plus** permettra d'obtenir des vins avec une douceur marquée, moins d'astringence, mais aussi avec plus de volume en bouche.

Protan Plus est l'adjuvant idéal en fermentation et en affinage, où, grâce à sa double propriété de colloïde protecteur, il permet de stabiliser la couleur, de protéger de l'oxydation et d'augmenter la persistance et la longueur gustative des vins.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanins de Quebracho e Acacia et levure inactivée.

Analyse d'une solution aqueuse à 2 g/L de **Protan Plus** :

IPT : 20

Catéchine ppm : 27

Proanthocyanidines ppm : 200

→ DOSE D'EMPLOI

15-40 g/hL. En macération 15-25 g/hL. Pour des affinages moyens et longs de 25 à 40 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au vin et mélanger.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Sacs de 5 kg.

Sacs de 20 kg.

