



PROTAN Fresh

Proantocianidin tanninok keveréke borkészítéshez és érleléshez



→ LEÍRÁS

A tanninok hozzáadása a borkészítés kezdeti szakaszában az első lépés a hosszabb élettartamú, kiegyensúlyozott tannin szerkezetű borok előállításához, amelyekben a szőlő polifenolos és aromás öröksége megmarad és fokozódik.

Protan Fresh édes és friss ízű proantocianidinek keveréke, amely kellemes és a piaci igényeknek megfelelő borok készítését teszi lehetővé, még oxidált és fáradt jegyek esetén is. Protan Fresh polifenolos sajátosságai megfiatalítják a fehér-, rozé- és vörösborokat.

Protan Fresh kiváló segédanyag a borkészítés minden szakaszában. Ideális tulajdonságokkal rendelkezik az erjesztéshez és érleléshez; hozzáadható Ellagitan ellag tanninokkal és Boisélevage faszármazékokkal kombinálva.

Forró években ideális az erjesztéshez, ízes kontrasztot teremtve a gyümölcsös aromákkal, az érett felé orientálva.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Akác proantocianidinek keveréke.

Vizes oldat elemzése 2 g/l Protan Fresh adaggal: IPT: 31

Katekinek ppm: 192

Proantocianidinek ppm: 185

Az IC változása egy fehérborhoz való

hozzáadást követően a megfelelő adagokkal:

	CI
Sauvignon Blanc 2017 (TQ)	0.11
5 g/hL	0.12
10 g/hL	0.14
30 g/hL	0.20

→ ADAGOLÁS

5 - 30g/hl. Rozé borokhoz 10 - 30g/hl.

Igény szerint a borkészítés teljes időtartama alatt egyszerre vagy részletekben is hozzáadható.

→ ALKALMAZÁS

Adja hozzá közvetlenül a musthoz vagy a borhoz, és keverje össze.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

