



# PROTECT-F

Tratamiento específico a base de ácido fumárico y taninos

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Protect-F** es un producto en el que la sinergia de los componentes ejerce una acción: bactericida y bacteriostática, clarificante, estabilizante y antioxidante.

**Protect-F** es un producto a base de ácido fumárico (E297), taninos gálicos y proantocianidínicos que permite reducir y en algunos casos eliminar la carga microbica bacteriana no deseada en el vino; principalmente activo contra las bacterias lácticas, pero también ayuda a combatir y disminuir la carga de bacterias acéticas.

El ácido fumárico actúa desnaturalizando el ADN y permeando las proteínas a nivel de membrana. La presencia de taninos gálicos y proantocianínicos permite además una acción antioxidante y estabilizante elevada, protegiendo al vino de la oxidación.

**Protect-F** tiene un papel importante en la prevención y tratamiento de la contaminación por bacterias lácticas, facilitando el trabajo en bodega; permite la conservación del málico permitiendo de esta forma obtener vinos con menos aminas biogénicas.

Sanidad y sostenibilidad son los resultados de su uso, donde, gracias a la potente acción antimicrobica y antioxidante derivado de la sinergia de los componentes, permite reducir significativamente el SO<sub>2</sub>, protegiendo los vinos, además de representar una válida alternativa a la lisozima. **Protect-F** no solo no interactúa con la materia colorante, sino que gracias a la presencia de taninos ayuda a estabilizar el color y los antocianos.

Los vinos obtenidos tras la adición de **Protect-F** son limpios en nariz y libres de desviaciones olfativas de origen bacteriano, además de poseer un frescor natural, dado por el componente ácido, y la conservación málica, así como la protección de los taninos.

**Protect-F** se utiliza en vinos para crianza en madera; en vinos tintos, blancos y rosados. La acción de **Protect-F** se prolonga en el tiempo, más de 60 días desde su aplicación. Se aconseja reducir siempre durante el almacenado con tiempos más prolongados, la población microbiana mediante el uso de placas y cartuchos filtrantes Danmil.

Potenciométrico: dosificación de **Protect-F** en diferentes vinos

VINOS/TRATAMIENTO	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

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido fumárico (E297), taninos de agalla y proantocianidinas.





## PROTECT-F

### → DOSIS DE EMPLEO

En vinos, dependiendo de la contaminación. De 10 a 60 g/hL según el caso.

### → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis 1:10, añadiéndolo a la masa en remontado.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1kg neto en caja de 4kg.  
Saco de 5 kg netos

