



PROTAN LXP

Combinación de taninos hidrolizables y proantocianidínicos para la vinificación y afinado de vinos blancos y rosados



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las etapas iniciales de la vinificación es el primer paso para obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada y en los que se conservan y potencian las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva.

Protan LXP es una combinación de proantocianidinas con gran poder antioxidante.

Protan LXP potencia las notas aromáticas presentes en los vinos, aumenta la percepción de las notas dulces, tánicas, cítricas y especiadas, permitiendo obtener vinos interesantes y acordes con las exigencias del mercado.

Las peculiaridades polifenólicas de **Protan LXP** caracterizan, elevan y rejuvenecen los vinos blancos y rosados.

Protan LXP es un excelente coadyuvante para todas las fases de la vinificación. Posee características ideales para su uso en fermentación y afinado; se puede añadir en combinación con taninos elágicos Ellagitan y derivados de madera Boisélévage.

En añadas cálidas es ideal en fermentación, creando un contraste con los aromas orientados a la madurez, gracias a la sensación fresca.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de taninos hidrolizables y proantocianidínicos

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de **Protan LXP**:

IPT: 36

Catequinas ppm: 52

Proantocianidinas ppm: 125

Variación del IC tras adiciones a un vino blanco con las respectivas dosificaciones:

	IC
Trebbiano (TQ)	0,08
1 g/hl	0,08
3 g/hl	0,09
10 g/hl	0,12

→ DOSIS DE EMPLEO

En vinos blancos de 1 a 15g/hL. En rosados de 3 a 20g/hL. Se puede añadir todo de una vez o mediante adiciones fraccionadas a lo largo de toda la vinificación, según las necesidades.





PROTAN LXP

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o vino y homogenizar.



→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg netos en caja de 4 kg

