



PROTAN LXP

Mélange des tanins hydrolysables et de proanthocyanidines pour la vinification et le vieillissement des vins blancs et rosés



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'ajout de tanins dans les premières étapes de la vinification est la première étape vers l'obtention de vins plus durables, avec une structure tannique équilibrée et dans lesquels les atouts polyphénoliques et aromatiques du raisin sont préservés et valorisés.

Protan LXP est un mélange de proanthocyanidines au grand pouvoir antioxydant.

Protan LXP renforce les notes aromatiques présentes dans les vins, augmente la perception des notes sucrées, tanniques, d'agrumes et d'épices, ce qui permet d'obtenir des vins intéressants et conformes aux exigences du marché.

Les propriétés polyphénoliques de **Protan LXP** caractérisent, améliorent et revitalisent les vins blancs et rosés.

Protan LXP est un excellent adjuvant pour toutes les étapes de la vinification. Il présente des caractéristiques idéales pour une utilisation en fermentation et en élevage; il peut être ajouté en combinaison avec les tanins Ellagitan et les dérivés du bois Boisélevage. Pendant les millésimes chauds, il est idéal pour la fermentation, créant un contraste avec les arômes orientés vers le mûr, grâce à la sensation de fraîcheur.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Mélange des tanins hydrolysables et de proanthocyanidines

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

IPT: 36

Catéchine ppm: 52

Proanthocyanidines ppm: 125

Modification de l'IC suite à l'ajout d'un vin blanc avec les dosages respectifs:

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

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les vins blancs de 1 à 15g/hL.

Dans les vins rosés de 3 à 20g/hL.

Il peut être ajouté en une seule fois ou par ajouts fractionnés tout au long du processus de vinification, selon les nécessités

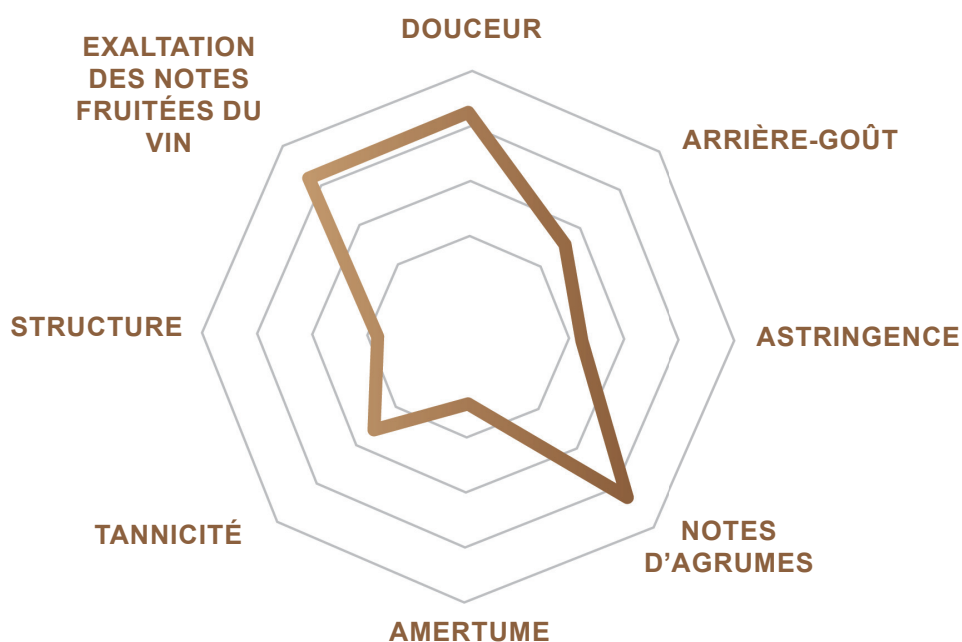




PROTAN LXP

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au moût ou au vin et homogénéiser.



→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

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

Paquet de 1 kg en carton de 4 kg.

