



# PROTAN LXP

Hidrolizálható és proantocianidin tanninok keveréke borkészítéshez, valamint fehér- és rozé borok érleléséhez



## → LEÍRÁS

A borkészítés kezdeti szakaszában a tanninok hozzáadása az első lépés a hosszabb élettartamú, kiegyensúlyozott tanninos szerkezetű borok előállításában, amelyekben a szőlő polifenolos és aromás tulajdonságai megőrződnek és fokozódnak.

**Protan LXP** proantocianidinek keveréke, amely kiemelkedő antioxidáns hatással rendelkezik.

**Protan LXP** kiemeli a borokban jelenlévő aromás jegyeket, fokozza az édes, tanninos, citrusos és fűszeres jegyek érzékelését, lehetővé téve a piaci igényeknek megfelelő borok készítését.

**Protan LXP** polifenolos sajátosságai karakteressé teszik, kiemelik és megfiatalítják a fehér- és rozé borokat.

**Protan LXP** optimális segédanyag a borkészítés minden szakaszában. Ideális tulajdonságokkal rendelkezik az erjesztés és az érlelés során történő felhasználásra; hozzáadható Ellagitan tanninokkal és Boisélevage faszármazékokkal kombinálva.

Meleg évjáratokban ideális az erjesztéshez, kontrasztot teremtve az érett felé hajló aromákkal a friss érzetnek köszönhetően.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Hidrolizálható és akác proantocianidin tanninok keveréke.

Vizes oldat elemzése 2 g/l **Protan LXP**-vel:

IPT: 36

Katekinek ppm: 52

Proantocianidinek ppm: 125

Színintenzitás (CI) változása fehérborhoz történt hozzáadás után a következő adagokkal:

	CI
Trebbiano (TQ)	0,08
1 g/hL	0,08
3 g/hL	0,09
10 g/hL	0,12

## → ADAGOLÁS

Fehérborokhoz 1 és 15 g/hl között. Rozé borokhoz 3 és 20 g/hl között. Hozzáadható egyszerre vagy részletekben a teljes borkészítési időszak alatt, szükség szerint.

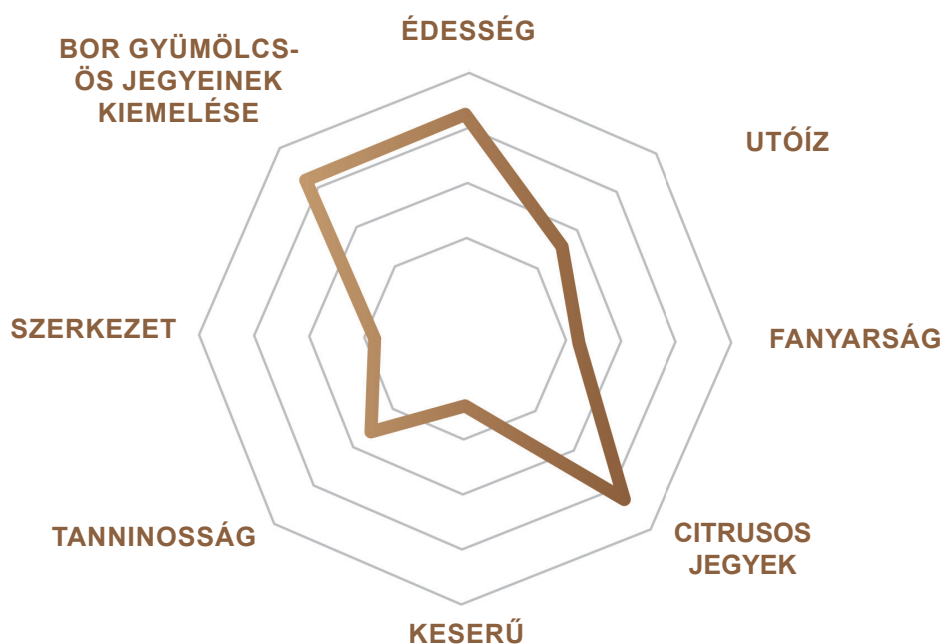




## PROTAN LXP

### → ALKALMAZÁS

Adjuk közvetlenül a musthoz vagy borhoz és homogenizáljuk.



### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

