



PROTAN Pepin Oxilink

Proanthocyanidin-Tannin aus Traubenkernen



→ TECHNICAL DESCRIPTION

Protan Pepin Oxilink stabilisiert die Farbe und integriert auf natürliche Weise die polyphenolische Struktur der Weine. Bei Gärungen, bei denen die grünen Kerne entfernt werden, füllt **Protan Pepin Oxilink** das " Defizit " in der Weinstruktur, das normalerweise durch das Fehlen der Kerngerbstoffe entsteht. Es wird aus reifen und nussigen Traubenkernen gewonnen, die reich an strukturierten Tanninen sind, die dem Wein eine schöne Note verleihen können, ohne die Bitterkeit, die normalerweise mit Kernen verbunden ist. Außerdem wirkt es dem Oxidationsprozess entgegen, indem es Aldehyde und portähnliche Gerüche absorbiert. Aldehyde werden in der Tat zu "Ethanolbrücken" für die Polymerisation. **Protan Pepin Oxilink** fügt edle Traubentannine zu hochwertigen Weinen hinzu und wirkt als endgültiger Anthocyanrezeptor. Das Ergebnis ist eine Stabilisierung der Farbe, eine verbesserte Struktur und ein Schutz vor Oxidation. Es kann bei neu gekelterten Weinen oder während der Reifung verwendet werden. Bei Weiß- und Roséweinen ist ein geringer Zusatz sehr hilfreich, um die Frische zu verbessern.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Proanthocyanidine und Tannine.

→ DOSIERUNG

Von 5 bis 30 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

In Wasser oder direkt im Wein auflösen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 1 kg Inhalt.

