



# PROTAN Q SC

Proanthocyanidin-Tannin mit geringer Farbintensität, gewonnen aus Quebracho für die Weinbereitung und -veredelung



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Zugabe von Tanninen in den ersten Phasen der Weinbereitung ist der erste Schritt, der es ermöglicht, Weine mit längerer Haltbarkeit und ausgewogener Tanninstruktur zu erzeugen, bei denen die polyphenolischen und aromatischen Eigenschaften der Trauben erhalten und verstärkt werden. Beim Zerquetschen der Beeren werden Farbe und Tannin in einer wässrigen Lösung aus der Traubenhaut freigesetzt. Um die Lösung zu stabilisieren, sind exogene Tannine erforderlich, entweder in kondensierter oder hydrolysierbarer Form, um die abbauende Wirkung des Sauerstoffs zu verhindern. Zusätzlich zu den Produkten der Reihe Fermotan bietet AEB für die Gärphase **Protan Q SC** an. Es handelt sich um ein Quebracho-Tannin mit geringer Farbintensität, das durch einen einzigartigen Prozess der Entfärbung der für diese Pflanzenart typischen Rottöne gewonnen wird. Obwohl es aus Holz extrahiert wird, hat es die gleichen chemischen Eigenschaften wie ein kondensiertes Tannin. Charakteristischerweise verbindet es sich durch einen Polymerisationsprozess direkt mit Anthocyanen und Traubentanninen und hemmt, wenn es während der Zerkleinerungsphase hinzugefügt wird, die Aktivität von Sauerstoff. Dieses Quebracho-Tannin mit den einzigartigen Eigenschaften dieser Art kann auch für Weißweine verwendet werden, wo es seine Wirkung am besten entfaltet, selbst bei mittelhoher Dosierung, ohne die Farbe zu beeinträchtigen. Tests der Filtrierbarkeitsindizes von Weinen, die mit diesem Tannin behandelt wurden, ergaben geringere Auswirkungen von 50 % im Vergleich zu herkömmlichen Tanninen. **Protan Q SC** kann in Kombination mit Ellagitan-Ellagic-Tanninen und Boisélevage-Holzprodukten zugesetzt werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Quebracho-Tannin, das durch eine Extraktion gewonnen wird, die geeignet ist, seine antioxidativen Eigenschaften zu erhalten.

### Analyse einer wässrigen Lösung von 2 g/L:

IPT: 24

Farbintensität: 0,45

Proanthocyanidine ppm: 215.

## → DOSIERUNG

Von 10 bis 50 g/hL. Die Zugabe kann je nach Bedarf auf einmal oder in Teilmengen während der Weinbereitung erfolgen.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Direkt in den Most oder Wein geben und gleichmäßig verteilen.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der verschlossenen Verpackung an einem sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren.

1 kg-Nettopackungen in Kartons mit 15 kg Inhalt.

5 kg Netto-Säcke.

