

PROTAN Plus

Zmes tanínov z Kebrača a Agátu a inaktivovaných kvasiniek na zrenie červených vín

TECHNICKÝ POPIS

Protan Plus umožňuje získať vína s intenzívnejšou farbou, s vyváženou tanínovou štruktúrou, v ktorých sa zachovávajú a posilňujú polyfenolové a aromatické vlastnosti hrozna.

Polyfenolová štruktúra Protanu Plus mu dáva vysokú afinitu k prítomným antokyánom. Kondenzované taníny, ktoré Protan Plus dodáva, sa priamo spájajú s týmito zlúčeninami, čo vedie k vzniku vín so stabilnejšou farbou. Mannoproteíny a membrány buniek umožňujú získať jemnejšie a guľatejšie vína.

Protan Plus, ktorý sa používa od druhej fázy kvasenia a pri zrení, umožňuje získať vína s výraznou guľatosťou, menšou trpkosťou, ale aj s väčším objemom a plnosťou.

Protan Plus je ideálny počas kvasenia a zrenia vína, kde vďaka svojej účinnosti ako ochranného koloidu umožňuje stabilizovať farbu, chrániť pred oxidáciou a zároveň zvýšiť perzistenciu a dlhotrvajúci chuťový vnem vína.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Taníny z Kebrača, Agátu a inaktivované kvasinky.
Analýza vodného roztoku s 2 g/l Protanu Plus:
IPT: 20
Katechíny ppm: 27
Proantokyaniďiny ppm: 200

DÁVKOVANIE

15-40 g/hl.
Pri macerácii 15-25 g/hl.
Na stredné a dlhé zrenie 25 až 40 g/hl.

SPÔSOB POUŽITIA

Pridajte priamo do vína a premiešajte.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste mimo dosahu priameho svetla a tepla.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 1 kg krabici
5 kg vrece

BALENIE	P0,5 ST1	S5
KÓD	01A000567	01A000565