

PROANTO TAN

Tanino proantocianidico de disolucion instantanea destinado a la vinificacion.

CARACTERISTICAS :

Gracias a la gran calidad de su extracción PROANTO TAN no contiene nada mas que una cantidad despreciable de ácidos fenólicos (Sustratos de Brettanomyces).

Durante la fase fermentativa o durante la crianza PROANTO TAN permite :

- Compensar el desequilibrio en taninos naturales de las uvas.
- Estabilizar la materia colorante gracias a la formación de combinaciones Tanino Antociano.

APLICACIONES ENOLOGICAS :

- Vinificación de uvas que presentan un déficit de madurez fenólica o una relación Tanino Antociano desfavorable.
- Mejorar la estructura y la persistencia en boca de los vinos.

RESULTADOS EXPERIMENTALES :

- El grado de polimerización medio de PROANTO TAN le confiere las mismas propiedades organolépticas y físico químicas que los taninos de ollejos.
- PROANTO TAN es una preparación pura, en la que el contenido de ácidos fenólicos es muy bajo.

DOSIS DE EMPLEO :

Estabilización de color : 20 a 40 g/hl
Desequilibrio técnico : 10 a 30 g/hl

APLICACIÓN :

El proceso IDP permite espolvorear PROANTO TAN directamente sobre el mosto o en el vino en un depósito intermedio durante un remontado de homogenización.
En el caso de estabilización de la materia colorante, adicionar PROANTO TAN durante un remontado al inicio de la fermentación.

CARACTERISTICAS FISICAS :

Aspecto : polvo.
Color : marrón claro.
Solubilidad en agua : completa.

PRESENTACION :

Bolsas por 25 kgs.