



Solutions for wine making

ProTanin R

Taninos proantocianídicos - Instantáneamente soluble

Preparación de taninos proantocianídicos, específica para los vinos tintos. Limita el riesgo de depósito de la materia colorante y refuerza el poder antioxidante, mejorando así la estabilidad del vino a lo largo del tiempo.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Pro Tanin R limita los riesgos de depósito de materia colorante (reacción con las proteínas)
- > Pro Tanin R tiene un efecto antioxidante y participe en la inhibición de la actividad lacasa de las vendimias botritizadas, protegiendo los antocianos y mejorando su estabilización.
- > Además ProTanin R refuerza la estructura de los vinos tintos, mejorando su cata y su estabilidad con el tiempo.
- > Su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y su homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

- > Vendimia sana: 10 a 30 g/hl ½ dosis durante el encuvado y ½ dosis durante la fermentación.
- > Vendimia alterada: 30 a 80 g/hl ½ dosis durante el encuvado y ½ dosis durante la fermentación.
- > Clarificación: 5 a 15 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Instantáneamente soluble, Pro Tanin R está listo para su uso.
- > Incorporar directamente la cantidad de ProTanin R en el mosto o vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto homogéneo.
- > ProTanin R puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso de agua.

ENVASES

- > Bolsa de 1 Kg y 5Kg

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

