

# 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.