



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

PROANTO - TAN

TANINO PROANTOCIANIDICO DE DISOLUCION INSTANTANEA DESTINADO A LA VINIFICACION



Características

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

PROTOCOLO DE UTILIZACION

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 Cuñetes por 5 y 10 kgs.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France

Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INGENIERIA

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www.robertosouto.com.ar