



## PROLIE TINTO

PRO ČERVENÁ VÍNA

### **Složení:**

Buněčné stěny kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinu, elagitaninu a hroznového taninu.

### **Obecná charakteristika:**

Vzhled: světle hnědý prášek

Prolie Tinto je fermentační přísada složená z buněčných stěn kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinu v kombinaci s množstvím proanthocyanidin taninu a elagitaninu extrahovaného z kaštanu. Formulace byla navržena speciálně k ochraně barvy a podpoře kondenzace anthokianinu/taninu během macerace červených hroznů.

### **Výhody které jsou dosažitelné užíváním Prolie Tinto během luhování červených hroznů jsou následující:**

Barva - ochrana barevných substancí proti oxidaci a oxidačním enzymům díky činnosti elegického taninu, stabilizace barevných substancí díky proanthocyanidin taninu a mannoproteinům, které jsou schopny tvořit stálé barevné komplexy

Aroma - zvýšená perzistence svěžívho a ovocného aroma, díky interakcím mezi mannoproteiny a aromatickými složkami vína, zvýšená čistota aroma, neboť dochází k adsorpci pachů na buněčné stěny

Chuť - zvýšená jemnost a plnost díky zvýšenému obsahu mannoproteinů a polysacharidů, snížená svíravost díky tvorbě komplexů tanin/manoprotein

Účinky - chrání aromatické částice, díky použití antioxidačních taninů, zvýšená vínanová a proteinová stabilita díky přítomnosti mannoproteinů, stabilizace barvy před MLF, řízená a dokončená fermentace díky obsahu růstových faktorů (steroly, nenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem, kyselina olejová a kyselina palitolejová) jež jsou v množství které podporují schopnosti kvasinek

### **Užití:**

na výrobu červeného vína s velkou jemností a měkkostí, na výrobu červeného vína s čerstvou a svěží barvou (víno k vývozu, vína pro gastronomii, vína, která se konzumují po středně dlouhé době po zalahvování), chrání a stabilizuje červenou barvu ( i po termovinifikaci)

### **Dávkování:**

ochrana barvy – 20g / 1hl

mladá vína (prodávána 4 měsíce po výrobě) – 15-20 g /1hl

vína skladovaná středně dlouho až dlouho : 30-40 g/1hl

### **Návod k použití:**

Prolie tinto přidáváme do rmutu ve fázi plnění vinivátorů. Nejlepší výsledek dosáhneme, jakmile po druhém až třetím dnu macerace provedeme provzdušnění a přidáme podporu pro kvašení (Nutriferm Advance). Před použitím by Prolie Tinto měl být rozmíchán v 10 násobku vody nebo moštu. Nepoužívat vodu se zvýšeným obsahem kovů nebo železných částic, které můžou zapříčinit nežádoucí reakci ve s taniny.

### **Skladování:**

Uzavřené balení: v suchém, dobře větraném prostředí

Otevřené balení: pevně uzavřeme a skladujeme v suchém a dobře větraném prostředí. Po otevření, rychle spotřebujte.

**Balení:** 1kg

Produkt odpovídá mezinárodnímu kodexu oenologů.

**BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.** – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)