



La línea de los taninos de AEB específicos para familias de uva

La **estabilización del color en mostos y vinos tintos** siempre se ha visto favorecida por el uso de **taninos** que, además de combinarse con las macromoléculas presentes en las primeras etapas de la maceración y evitar así que los antocianos extraídos se unan a estos compuestos y precipiten, **actúan como antioxidantes y como base de polimerización de los antocianos.**

Los taninos protegen los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidasicas, como lacasa y los radicales libres que se forman tras la oxidación de moléculas polifenólicas.

INNOVACIÓN EN LA EXTRACCIÓN

A cada variedad los taninos más idóneos

La investigación en colaboración con el Departamento de Ciencias Agrícolas, Forestales y Alimentarias de la Universidad de Turín.

El objetivo del estudio realizado por el equipo de expertos de AEB en colaboración con DISAFA es la **mejora del comportamiento de los taninos** a través del conocimiento de la relación entre un tipo de tanino y determinados perfiles antocianídicos. Esta metodología de análisis responde plenamente al concepto de enología específica, que siempre ha sido la clave de nuestro compromiso.

De esta forma ha sido posible identificar las mejores combinaciones de taninos para **macro familias de uvas.**

La investigación examinó 6 grupos de variedades subdivididas según su perfil antocianídico. Las variedades más representativas de los distintos grupos, que han dado origen al **FERMOTAN VARIETALES** son: **Aglianico, Tempranillo, Cabernet, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese.**

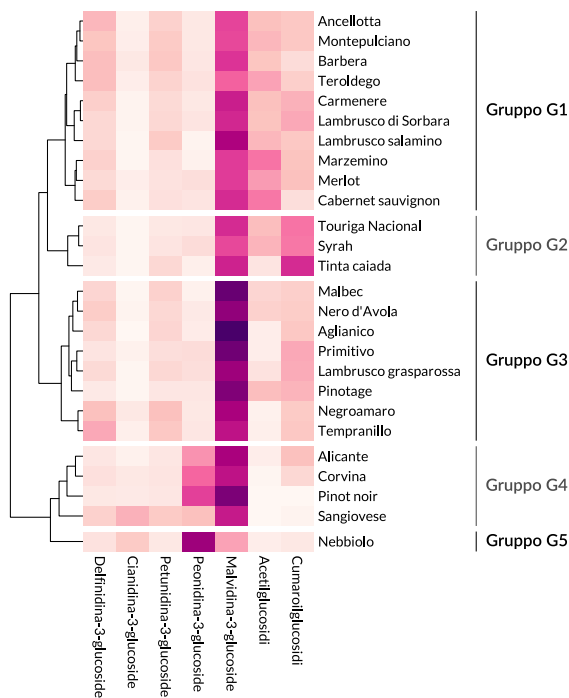


Figura 1 - Análisis de cluster y mapa de calor de la contribución porcentual de cada forma antocianídica al contenido de los antocianos del hollejo de las variedades de uva seleccionadas. Tratamiento realizado sobre los datos relativos a los antocianos recogidos por: Mattivi et al. (2006); Vasile Simone et al. (2013); Mateus et al. (2002); Muñoz et al. (2014); y Cabrera et al. (2003).

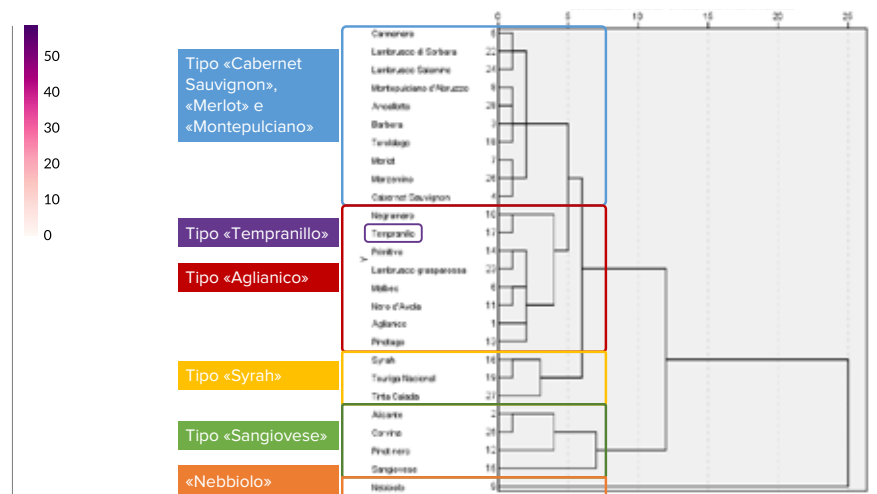


Figura 2 - Grupos varietales organizados en base al perfil de antocianos (elaboración a partir de Paissoni et al., 2020).

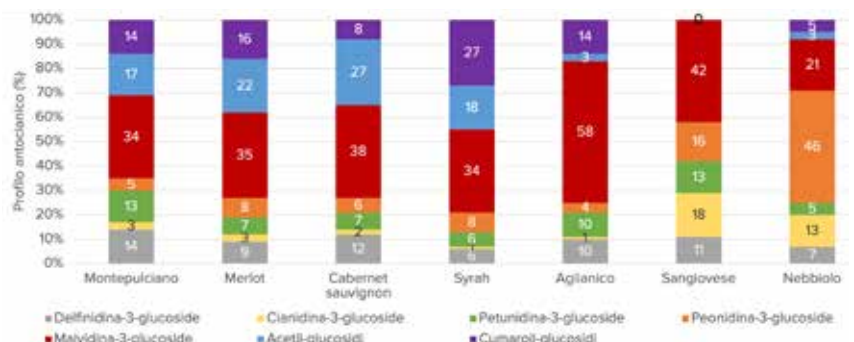


Figura 3 - Antocianos de los 6 grupos varietales (elaborado por Paissoni et al., 2020).



FERMOTAN AG

FAMILIA ANTOCIANÍDICA: Aglianico

Combinación de taninos de proantocianidinas de la madera y del hollejo y del tanino elágico extraído del roble.

- Gusto débilmente astringente con notas boisé
- Aporta la cantidad adecuada de proantocianidinas reactivas para estabilizar el color desde las primeras fases de la vinificación en las variedades con perfil de antocianos similar al de Aglianico.



FERMOTAN CB

FAMILIA ANTOCIANÍDICA: Cabernet

Combinación de taninos proantocianídicos obtenidos del hollejo, las pepitas y el Quebracho.

- Gusto equilibrado en línea con las características químicas y con un marcado aroma
- Contribuye a estabilizar los antocianos y en consecuencia a fijar el color en variedades con perfil antocianídico similar al Cabernet.



FERMOTAN NB

FAMILIA ANTOCIANÍDICA: Nebbiolo

Combinación de taninos elágicos y proantocianidinas de madera.

- Gusto suave
- Ayuda a preservar y evolucionar el color de forma estable desde las primeras fases de la vinificación en variedades con perfil de antocianos similar al de Sangiovese.



FERMOTAN SH

FAMILIA ANTOCIANÍDICA: Syrah

Combinación de taninos proantocianídicos obtenidos del hollejo, la pepita y el Quebracho.

- Gusto débilmente astringente
- Ayuda desde las primeras fases de la fermentación, para fijar el color en las variedades con perfil antocianídico similar al de Syrah.



FERMOTAN TP

FAMILIA ANTOCIANÍDICA: Tempranillo

Combinación de proantocianidinas de madera y hollejo y tanino elágico extraído de maderas preciosas.

- Gusto débilmente astringente con notas boisé
- Aporta la cantidad adecuada de proantocianidinas reactivas para estabilizar el color desde las primeras fases de la vinificación en variedades con perfil antocianídico similar al del Tempranillo.



*Forma de empleo: disolver la dosis en mosto o agua y añadirla a la masa en remontaje. Se aconseja su uso desde las primeras fases de la vinificación tan pronto como se llene el depósito de fermentación. La dosificación de cada producto corresponde al rango recomendado. * La dosificación específica varía según las condiciones del vino/mosto y las necesidades del cliente.*



Los **taninos varietales de AEB** proceden de materias primas **naturales** y están completamente **libres de OGM**.



DESCUBRE LA LÍNEA DE
FERMOTAN VARIETAL DE AEB

