



FERMOTAN Rouge Liquid

Antioxidantes e estabilizantes da cor



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva capazes de proteger os compostos corantes e aromáticos da acção das enzimas oxidásicas, como as lacases, e dos radicais livres que se formam a seguir a oxidação de moléculas polifenólicas. A fase de obtenção do mosto até ao início da fermentação alcoólica é um momento delicado em que há uma importante presença de oxigénio dissolvido e, devido à escassa presença de etanol, os taninos presentes nas películas e nas grânhas da uva não podem ainda ser extraídos. Este património está fixo no bago e não pode exercer a função de protecção das antocianinas e de recepção do oxigénio. As antocianinas, por outro lado, exactamente nesta fase, são rapidamente extraídas das películas e entretanto, rapidamente, ocorre a sua oxidação. O enólogo pode contornar o problema efectuando uma adição de taninos exógenos que possam preservar esta matéria corante em ligações estáveis. A matéria corante fica assim protegida das oxidações durante o processo de transformação dos açúcares em álcool até ao momento em que os taninos da uva são extraídos.

As antocianinas são extraídas mais rapidamente que os taninos, desde o início da fermentação. Para não tornar inútil a extracção destes compostos corantes é indispensável protegê-los do oxigénio e direccioná-los para formas de polimerizações estáveis, como aquelas com as proantocianidinas. A sinergia entre as 3 classes de taninos presentes no **Fermotan Rouge Liquid** (elágicos, proantocianidínicos e gálicos), exerce uma tripla acção protetora sobre as antocianinas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proantocianidínicos (Grânha-película da uva-Quebracho), taninos elágicos Carvalho, taninos gálicos (Noz de galha-Tara Myrabolano).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 60 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar manualmente ou através de sistema automático de dosagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

A armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Bidão com 5 kg em cartões com 20 kg.

Bidão com 25 kg.

