



FERMOTAN SG

Mix de taninos proantocianidínicos e elágicos

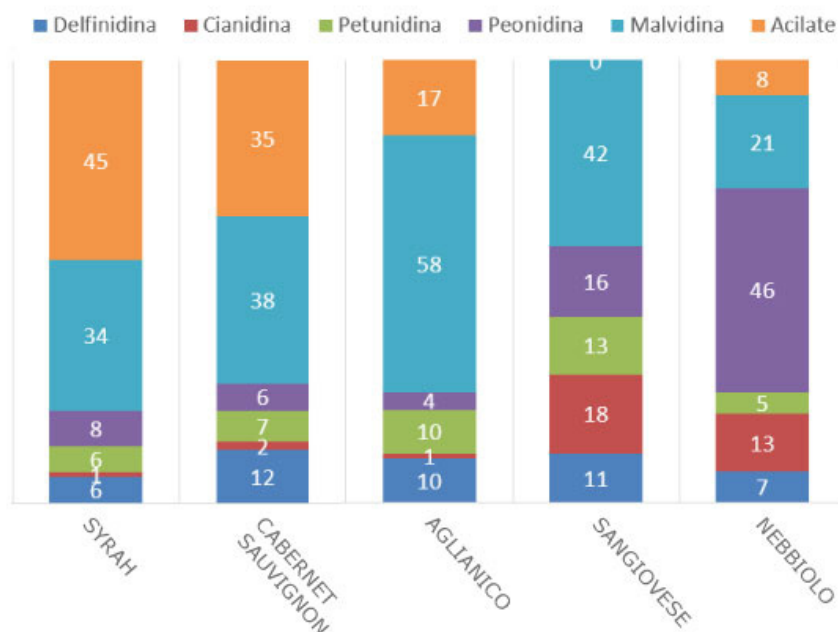


→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A estabilização da cor nos mostos e nos vinhos tintos tem sido sempre ajudada pelo uso de taninos. Os taninos, além de se combinarem com as macromoléculas presentes nas primeiras fases de obtenção do mosto, ligam-se às antocianinas extraídas, evitando que precipitem. Por outro lado, atuam como antioxidantes e são a base de polimerização das antocianinas. A linha Fermotan tem desempenhado desde sempre e de modo perfeito esta função. Agora, a AEB melhora-lhe a performance, dividindo a gama consoante os diferentes tipos de antocianinas e com isto, facilitando a identificação da melhor mistura de taninos consoante três macro famílias de castas.

Os taninos da família Fermotan podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva capazes de proteger os compostos corantes e aromáticos da ação de enzimas oxidásicas como a lacase e dos radicais livres que se formam a seguir à oxidação de moléculas polifenólicas.

Em função da tipologia de cor e da sua quantidade, foram evidenciadas 3 famílias que se assemelham ao Sangiovese, Nebbiolo e Aglianico.



Após uma atenta análise e numerosos ensaios de vinificação, foram elaborados três perfis de taninos específicos para estas famílias de castas.

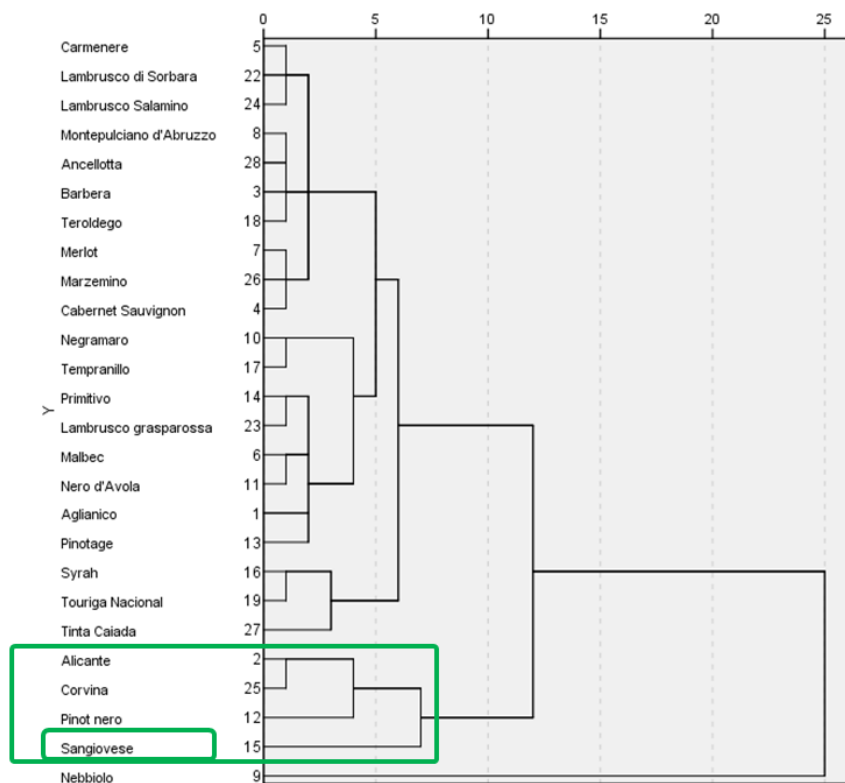
Fermotan SG é uma mistura equilibrada entre tanino elágico e proantocianidina de madeira, com sabor macio. Ajuda na preservação e evolução da cor desde as primeiras fases da vinificação.

Recomenda-se sua aplicação desde as primeiras fases de vinificação, ou seja, a partir dos 2 graus de álcool.





FERMOTAN SG



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos e proantocianidínicos.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg.

