



FERMOTAN

Tanino para la estabilización del color de vinos tintos y rosados en fase fermentativa



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva que pueden proteger la materia colorante y los compuestos aromáticos de la acción de los enzimas oxidásicos, como las lacasas, y de los radicales libres que se forman inmediatamente después de la oxidación de moléculas polifenólicas. La fase que transcurre desde el estrujado hasta el inicio de la fermentación alcohólica es un momento delicado en la que hay una presencia importante de oxígeno disuelto; debido a la escasa presencia de etanol, los taninos presentes en el hollejo y en las pepitas de la uva aún no pueden extraerse eficazmente. Estos compuestos se inmovilizan en la baya y no pueden desarrollar las funciones de protección de los antocianos y de consumo del oxígeno. Los antocianos, en esta fase, son extraídos rápidamente del hollejo, produciéndose seguidamente su oxidación.

El técnico puede solventar el obstáculo efectuando una adición de taninos exógenos que pueden preservar esta materia colorante mediante enlaces estables. La materia colorante de esta forma se protege de las oxidaciones durante el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, hasta el momento en que los taninos de la uva se extraen masivamente.

Los taninos se dividen en 3 clases:

Proantocianídicos: llamados también taninos condensados porque en caliente y al pH del vino se obtienen las catequinas que los forman. Estos taninos están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de la uva. Refuerzan la estructura del vino y forman con los antocianos compuestos colorantes estables.

Galotaninos: pertenecen a la clase de taninos hidrolizables, y de hecho en la hidrólisis liberan ácido gálico y azúcares. Poseen una elevada actividad antilacasa y bloquean el pardeamiento de los mostos blancos. No aumentan la intensidad colorante de los vinos blancos.

Elagitaninos: son los taninos, extraídos de roble y castaño. Siendo muy oxidables, evitan la formación de radicales libres, preservando con ello al vino de oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo la unión de los taninos proantocianídicos con los antocianos. Estabilizante rápido del color de vinos tintos y rosados.

Los antocianos son extraídos más rápidamente que los taninos, desde el inicio de la fermentación. Para no bloquear la extracción de estos compuestos colorantes es indispensable protegerlos del oxígeno y desarrollar formas de polimerización estables, con las proantocianidinas.

La sinergia entre los 3 tipos de taninos (elágicos, proantocianídicos, y gálicos) desarrolla una triple acción protectora a los antocianos. La gama de taninos **Fermotan** utiliza la combinación de los distintos taninos enológicos, para responder a las distintas exigencias de vinificación. La equilibrada formulación de **Fermotan** permite utilizar al máximo las características de cada uno de los distintos taninos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos, proantocianídicos y gálicos.





FERMOTAN

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o agua y adicionar a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Paquete de 1 kg neto en caja de 15 kg.

Saco de 15 kg netos.

