



FERMOTAN Antibotrytis

Tanino para la inhibición de Botrytis cinérea



→ 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 gama de taninos Fermotan utilizan la combinación de diversos taninos enológicos, para responder a las diversas exigencias de vinificación. La equilibrada formulación de los Fermotan permite aprovechar al máximo las características de cada clase de tanino.

Fermotan Antibotrytis bloquea la acción de *Botrytis cinerea* y ajusta la correcta relación taninosantocianos. En uvas brotrizadas, el oxígeno es netamente más activo contra los compuestos colorantes y aromáticos. Los taninos elágicos y proantocianídicos que se encuentran en la formulación evitan que el O₂ sea canalizado por la lacasa hacia los compuestos fenólicos, generando reacciones oxidantes en cadena. Refuerza la estructura fenólica, normalmente pobre en los vinos procedentes de uvas botritizadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos y proantocianídicos.

Elagitaninos

Son taninos extraídos del roble y del castaño. Siendo muy oxidables, evitan la formación de radicales libres, preservando con ello al vino de las oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo el enlace de los taninos proantocianídicos con los antocianos.

Taninos proantocianídicos

Llamados también taninos condensados porque en caliente y al pH del vino liberan las catequinas que los forman. Estos taninos están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de la uva, reforzando la estructura del vino y formando con los antocianos compuestos colorantes estables.

→ DOSIS DE EMPLEO

En uva y mostos: de 10 a 30 g/hL. En descube: de 10 a 20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.

