



FERMOTAN Liquid

.....
Coadyuvante tecnológico a base de tanino para la estabilización del color de los vinos tintos y rosados en fase de fermentación
.....



→ 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.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos, estabilizada con bisulfito de potasio (10 g/hL dan lugar a 0,1 mg/L de SO₂).

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.

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.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 60 mL/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 seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombona de 5 kg netos.
Bombona de 25 kg netos.

