



FERMOTAN Peel

.....
Coadyuvante tecnológico a base de tanino estabilizante del color de vinos tintos y rosados, extraído del hollejo de la uva
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos de la uva protegen la materia colorante y los compuestos aromáticos, de la acción de los radicales libres que se forman tras de la oxidación de las moléculas polifenólicas.

La fase que comprende desde la pre-fermentación hasta la fermentación alcohólica es un momento delicado en el que hay una importante presencia de oxígeno y una escasa presencia de etanol; los taninos presentes en el hollejo y en las pepitas de la uva no pueden ser extraídos sin la operativa concreta realizada en bodega que aumenta la presencia del oxígeno. Este patrimonio que está en la baya no puede realizar la función de protección de los antocianos frente al oxígeno. El enólogo para poder salvar este obstáculo puede realizar una adición de taninos exógenos para preservar la materia colorante, formando enlaces estables y complejando a los antocianos con las macromoléculas insolubles que al final de la fermentación se convierten en lías. De esta forma la materia colorante se encuentra protegida de las oxidaciones durante el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, hasta el momento en que se extraigan los taninos de la uva.

Fermotan Peel es una mezcla de Proantocianidinas de hollejo, madera y elagitaninos.

Proantocianidinas de hollejo, madera: llamadas también taninos condensados, porque en caliente y al pH del vino liberan las catequinas que los forman. Estos taninos están presentes en el hollejo y refuerzan la estructura del vino formando conjuntamente con los antocianos compuestos de color estables (polifenoles)

Elagitaninos: siendo fuertemente oxidables, evitan la formación de radicales libres, protegiendo por ello el vino de las oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo el enlace de los taninos proantocianídicos de la uva con los antocianos. Polimerizan con ciertas macromoléculas que de otro forma se combinarían con los antocianos, reduciendo al mínimo la pérdida de color.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de proantocianidinas de hollejo de uva, madera y elagitaninos.

Los antocianos se extraen de forma más rápida de los taninos, desde el inicio de la fermentación (gracias a la ayuda de los Endozym).

Con el fin de optimizar la extracción de estos compuestos colorantes es indispensable la protección continua de oxígeno y generar formas de polimerización estables, como las proantocianidinas.

La sinergia entre estos dos taninos (elágicos, proantocianídicos), ejerce una acción protectora de los antocianos.





FERMOTAN Peel

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Frascos de 1 kg en cajas de 4 kg.

Bombonas de 10 kg.

