



FERMOTAN SH

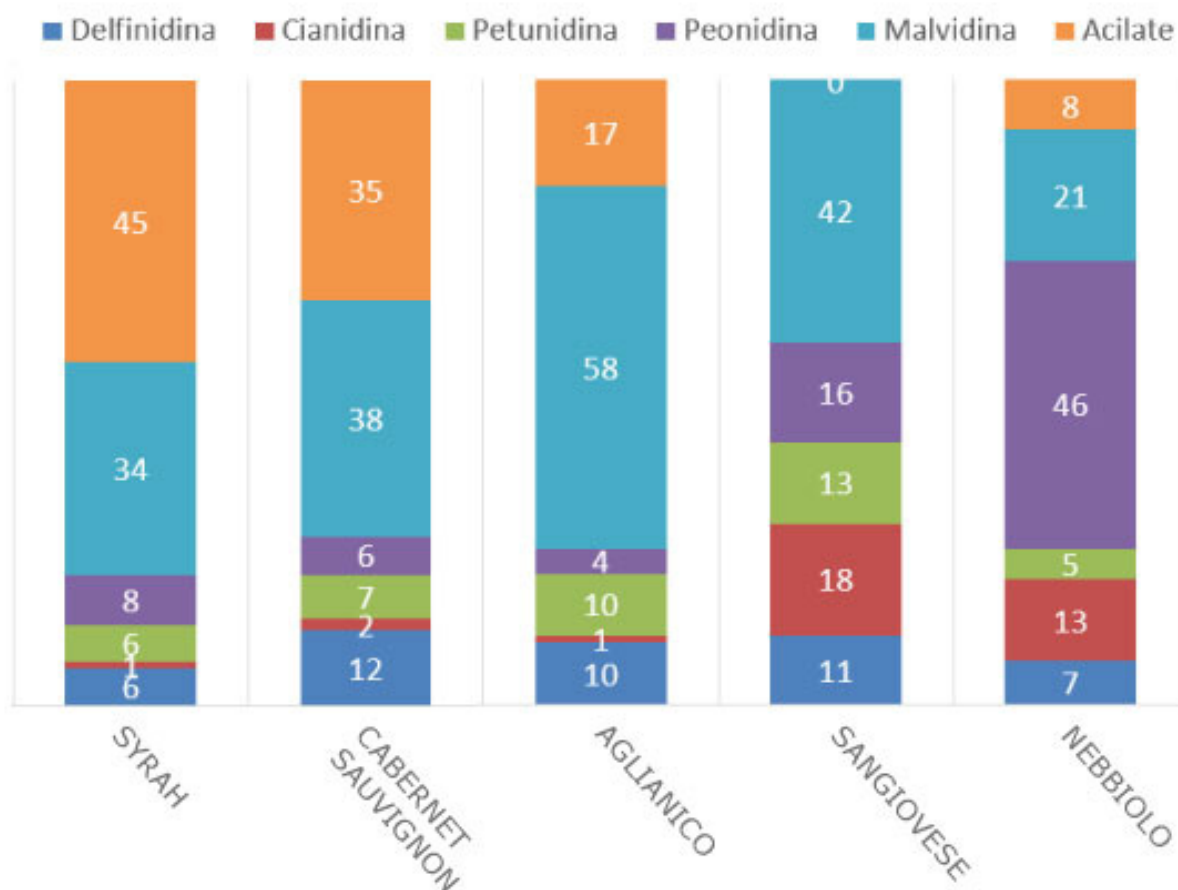
Sélection de tanins proanthocyanidiques



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les tanins sont considérés comme des antioxydants naturels du raisin capables de protéger la couleur et les composés aromatiques de l'action d'enzymes oxydasiques et des radicaux libres qui se forment après l'oxydation des molécules polyphénoliques. La gamme de tanins Fermotan exploite la combinaison des divers tanins oenologiques pour répondre aux différentes exigences de vinification. La formulation équilibrée des Fermotan permet de tirer bénéfice de toutes les caractéristiques de chaque tanin.

Fermotan SH est un mélange équilibré de tanins proanthocyanidiques issus de la pellicule, des pépins et du quebracho au goût légèrement astringent. **Fermotan SH** contribue, dès les premières phases de fermentation, à fixer la couleur des variétés de raisin au profil anthocyanique semblable à celui de la Syrah. Son utilisation est préconisée dès les premières phases de vinification dès l'encuvage.

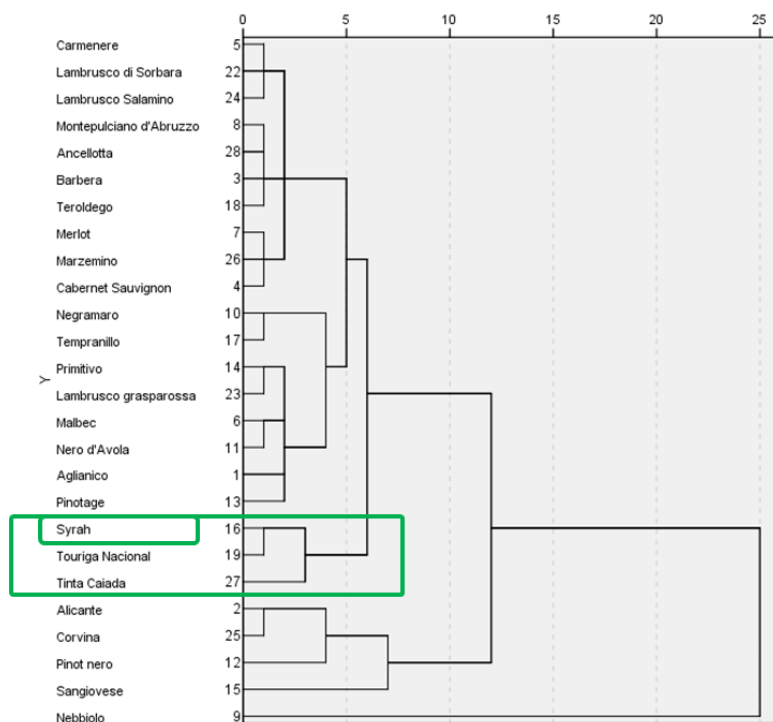


Référence : FERMOTAN_SH_TDS_FR_1190421_OENO_France





FERMOTAN SH



→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tanins proanthocyanidiques de pépins et de bois.
Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 20 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans de l'eau et l'ajouter à la masse lors d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directe.

- Sachet de 1kg en carton de 15 kg.
- Sac de 5kg.

