



# FERMOTAN

.....  
 Tannino per la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati in fase fermentativa  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

I tannini possono essere considerati come gli antiossidanti naturali dell'uva in grado di proteggere i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidasici, come le laccasi, e dei radicali liberi che si formano in seguito all'ossidazione di molecole polifenoliche.

La gamma di tannini Fermotan sfrutta la combinazione dei diversi tannini enologici, per rispondere alle diverse esigenze di vinificazione. L'equilibrata formulazione dei Fermotan permette di sfruttare al massimo le caratteristiche di ogni singola classe di tannino.

Grazie all'uso di **Fermotan** dall'inizio della fermentazione, gli antociani vengono estratti più velocemente dai tannini.

Per non estrarre questi composti colorati invano, **Fermotan** li protegge dall'ossigeno e li conduce verso forme di polimerizzazione stabili, come quelle con proantocianidine. La sinergia tra le 3 classi di tannini (ellagici, proantocianidine e gallici), esercita un'azione protettiva tripla nei confronti degli antociani.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini ellagici, proantocianidinici e gallici.

Ellagitannini: sono tannini, estratti da quercia e castagno. Essendo fortemente ossidabili, evitano la formazione di radicali liberi, preservando quindi il vino dalle ossidazioni. Stabilizzano il colore favorendo l'unione dei tannini proantocianidinici con gli antociani.

Proantocianidine: detti anche tannini condensati perché a caldo ed al pH del vino rilasciano le catechine di cui sono costituiti. Questi tannini sono naturalmente presenti nelle bucce, nei raspi e nei vinaccioli dell'uva. Rafforzano la struttura del vino e formano con gli antociani composti colorati stabili.

Gallotannini: appartengono alla classe dei tannini idrolizzabili, ed infatti nell'idrolisi rilasciano acido gallico e zuccheri. Possiedono una elevata attività antilaccasica e bloccano l'imbrunimento dei mosti bianchi. Non aumentano l'intensità colorante dei vini bianchi.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 30 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da 5 e kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 15 netti.

