



FERMOTAN Special B

Tannino per vinificazione di vini bianchi



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini possono essere considerati gli antiossidanti naturali dell'uva, ed eliminando al massimo tutti i fenomeni ossidativi, si preservano i composti odorosi che rendono il bouquet complesso ed interessante.

L'uso nella vinificazione in bianco di **Fermotan Special B** ha numerosi vantaggi: quello più facilmente avvertibile è la maggiore freschezza del vino. La sua specifica formulazione esalta ed apporta note fresche quali menta, erbe aromatiche e lime rendendo i vini più gradevoli da bere.

Tutto questo avviene sia per i composti odorosi e gustativi che **Fermotan Special B** rilascia, sia per la sua azione antiossidante. Si è inoltre notato che i tannini presenti all'interno della sua composizione fungono da supporto per note aromatiche più volatili.

Fermotan Special B diminuisce la quantità di bentonite necessaria per la stabilizzazione proteica. Tutto questo si traduce in una maggiore quantità di profumi, considerato che molti composti odorosi si potrebbero legare alle proteine, che se eliminate successivamente determinerebbero un calo del profilo aromatico.

Fermotan Special B può essere aggiunto in una unica soluzione, dopo avere raggiunto una gradazione alcolica minima di quattro gradi alcolici. **Fermotan Special B** è un preparato formato da una miscela di tannini ellagici, proantocianidinici e di galla.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici, tannino di galla.

Ellagitannini

Sono tannini, estratti da quercia.

Evitano la formazione di radicali liberi, preservando quindi il vino dalle ossidazioni. Tannino stabilizzante del colore dei vini rossi e rosati estratto da bucce di uve.

Proantocianidine

Detti anche tannini condensati perché a caldo rilasciano le catechine di cui sono costituiti. Questi tannini sono naturalmente presenti nelle bucce e nei vinaccioli dell'uva.

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 in quanto estratti dal nucleo di galla.





FERMOTAN Special B

→ DOSI D'IMPIEGO

Utilizzare sul mosto in fermentazione da 5 a 15 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in vino ed 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.

