



FERMOTAN Special R

Tannino per vinificazione di vini rossi di qualità



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini ricoprono un'importanza fondamentale nella fermentazione dei vini rossi, sia per la stabilizzazione del colore che per l'effetto antiossidante. Con **Fermotan Special R** si è fatto un passo avanti nell'ottimizzazione delle caratteristiche chimico fisiche del vino, andando a migliorare quelle che sono le note aromatiche che sempre più il mercato richiede. Questo tannino unisce ad una buona sensazione aromatica, anche un ottimo supporto per tutti quegli aromi fermentativi che ben si sposano con le note dolci di **Fermotan Special R**. È inoltre di grande interesse il risultato gustativo, grazie alla morbidezza dei vini ottenuti con l'impiego di questo preparato che esalta le note dolci dei tannini presenti nell'uva. L'uso sin dalle prime fasi di fermentazione favorisce un'ottima stabilizzazione della sostanza colorante, che altrimenti potrebbe andare a combinarsi con molecole grandi e molto reattive che precipiterebbero facilmente. **Fermotan Special R** fornisce un valido supporto agli antociani, formando colori stabili, non soggetti ad alterazione. Tutto questo garantisce di poter preservare il patrimonio polifenolico dell'uva e porre il vino nelle migliori condizioni per portarlo fino alla bottiglia.

Le note che sicuramente spiccano, sono quelle di vaniglia, di liquirizia, di spezie intense ma mai coprenti nei confronti degli aromi varietali delle uve.

L'uso di **Fermotan Special R** permette di ottenere vini di grande spessore, li pone nelle condizioni ideali per affrontare un affinamento in legno o in acciaio. **Fermotan Special R** è costituito da proantocianidine e ellagitannini che operano in sinergia a seconda del momento della vinificazione

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici.

→ DOSI D'IMPIEGO

Sul mosto in fermentazione da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Fermotan Special R** in mosto o in vino ed aggiungere 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 kg 5.

Sacchi da kg 5 netti.

