



FERMOTAN Thermo

.....
 Tannino per la stabilizzazione del colore nei mosti e nei vini rossi ottenuti da termovinificazione

→ DESCRIZIONE TECNICA

La termovinificazione (vinificazione a caldo) è un trattamento enologico che sta riscuotendo successo in tutto il mondo per la possibilità di lavorare le uve rosse rapidamente e con un limitato costo di manodopera.

Si tratta di un procedimento, o meglio di più procedimenti, che tramite il riscaldamento e il raffreddamento del pigiato consentono estrazioni dalle uve del colore e di altri composti.

Vantaggi

I principali vantaggi della termovinificazione sono:

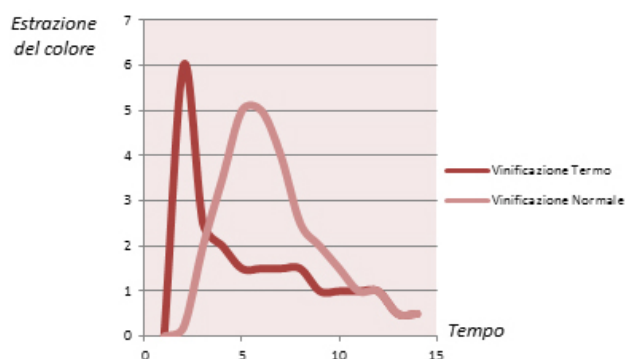
- l'estrazione istantanea degli antociani;
- la distruzione delle attività enzimatiche, indispensabile nelle uve affette da malattie fungine;
- la riduzione dell'impiego di vinificatori.

Funzionamento

La termovinificazione consiste nel riscaldamento rapido del pigiato che comporta il rilassamento della struttura delle bucce e l'espansione dei vacuoli, con la conseguente rapida estrazione delle sostanze coloranti.

Questa tecnica ha però evidenziato nel tempo alcune problematiche dovute più che ad un problema delle uve ad una diversa sequenza di quelli che sono i normali processi estrattivi del colore e del patrimonio polifenolico dell'uva, rendendo necessari interventi con nuovi prodotti che ottimizzino il processo e che garantiscano il raggiungimento dell'obiettivo prefissato.

Come si vede nello schema estrattivo sotto riportato si assiste ad una rapida estrazione del colore che spesso, però, non coincide con estrazione di altri composti polifenolici.



Nella normale vinificazione il progressivo aumento dell'alcool, i rimontaggi e i delastage effettuati, uniti alle aerazioni progressive, permettono una perfetta polimerizzazione della sostanza colorante e quindi la creazione di composti stabili.

Nella termovinificazione la presenza immediata di antociani liberi determina la necessità di doverli fissare e perchè questo processo avvenga dobbiamo aggiungere un'importante quantità di proantocianidine al mosto prima della fermentazione alcolica.





FERMOTAN Thermo

Inoltre, mancando parte della buccia durante il processo fermentativo, mancheranno anche tannini in essa presenti estraibili soltanto mediante infusione alcolica. Quindi, il miglior modo per ovviare a questa mancanza è quella di aggiungerli.

AEB ha studiato un composto chiamato **Fermotan Thermo** che è ricco di una miscela di Proantocianidine dell'uva, vinacciolo, buccia e proantocianidine di legno che permettono di stabilizzare il colore in tutte le sue diverse sfumature dal rosso al viola.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici, gallici e proantocianidinici.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 60 g/hL.

In funzione della quantità di colore da stabilizzare: più alta sarà la quantità di colore maggiore dovrà essere l'aggiunta di tannino.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o subito dopo l'illimpidimento (flottazione, chiarifica) o subito dopo l'aggiunta di lieviti. Una volta iniziata la fermentazione aggiungere i prodotti della gamma Ellagitan, o del Fermotan e, qualora si vogliono conferire note aromatiche diverse, aggiungere i prodotti della gamma Boiselévage.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

