



FERMOTAN CB

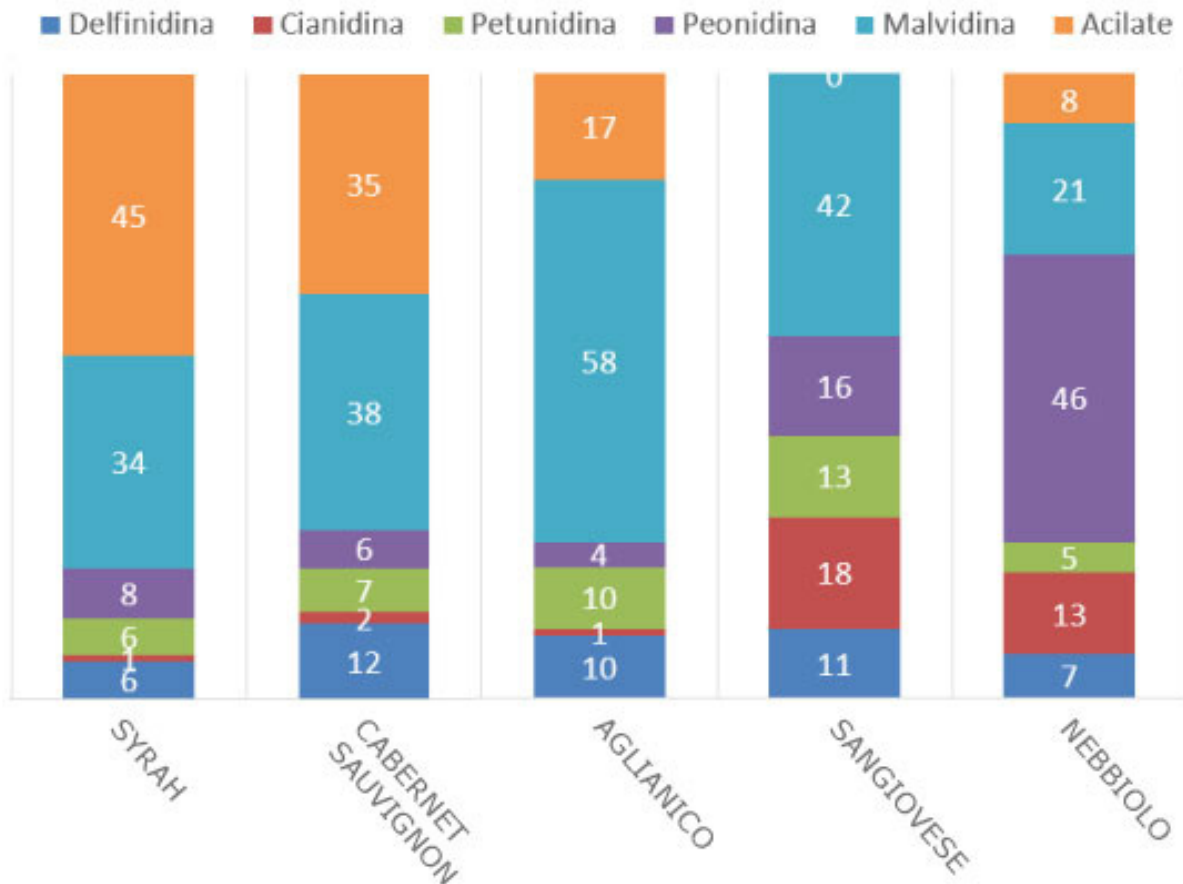
Miscela di tannini proantocianidinici



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini possono essere considerati come gli antiossidanti naturali dell'uva in grado di proteggere 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.

Fermotan CB è una miscela di tannini proantocianidinici ottenuti da Buccia, Vinacciolo e Quebracho, dal sapore equilibrato in linea con le caratteristiche chimiche e dalla marcata fragranza. Contribuisce a stabilizzare gli antociani e di conseguenza a fissare il colore nelle varietà con profilo antocianico assimilabile a quello di Cabernet. Se ne consiglia l'uso fin dalle prime fasi di vinificazione appena riempito il tank di fermentazione.

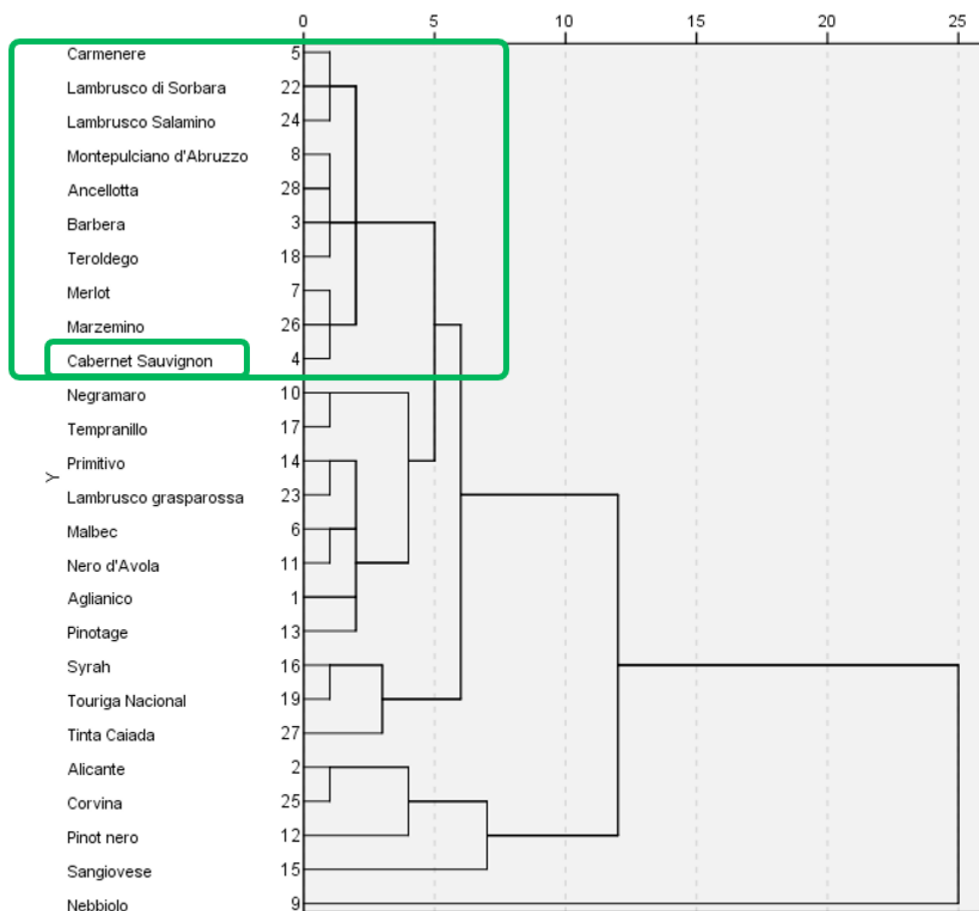


Referenza: FERMOTAN_CB_TDS_IT_2080818_OENO_Italy





FERMOTAN CB



Gruppi in base al profilo antocianico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini proantocianidinici di buccia, vinacciolo e legno.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 20 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 kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

