



FERMOTAN AC

Tannino da fermentazione per stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermotan AC è il coadiuvante ideale per la fermentazione dei vini rossi, perché stabilizza il colore apportando note morbide al gusto; permette quindi di fare più aggiunte durante la fermentazione laddove si manifesti la necessità di migliorarne la stabilità. Nasce da una miscela di tannini ellagici e proantocianidinici, i primi proteggono il patrimonio degli antociani sacrificandosi, mentre i secondi partecipano attivamente alla loro stabilizzazione.

Fermotan AC migliora la struttura dei vini e conferisce volume e pienezza esaltandone l'equilibrio organolettico grazie alla sua capacità di integrarsi molto bene con i tannini endogeni dell'uva sin dalle prime fasi della lavorazione. **Fermotan AC** è ideale nella fermentazione di uve non perfettamente mature a livello fenolico, in quanto compensa i deficit tannici dell'acino. Favorisce l'inibizione nei confronti delle laccasi spesso presenti anche in piccole quantità nelle uve rosse; evitando la formazione di semichinoni che, in assenza di alcool, potrebbero ossidare parte del patrimonio antocianico. I dati sperimentali hanno dimostrato come **Fermotan AC** riesca a ridurre di oltre il 50% l'attività di questo enzima RedOx. L'utilizzo di **Fermotan AC** permette di ridurre il quantitativo di SO₂ aggiunto nelle fasi iniziali.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini ellagici e proantocianidinici.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 50 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.

