



FERMOTAN Rouge

Estabilizante del color de los vinos tintos y rosados.

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermotan Rouge es una combinación balanceada de taninos elágicos gálicos y proantocianidínicos ideado para obtener la máxima eficacia en la estabilización del color de los vinos tintos y para optimizar el tenor en taninos nobles. La sinergia entre las tres clases de taninos ejerce una triple acción protectora frente a los antocianos: provee las proantocianidinas, que sirven para estabilizarlas, los elagitaninos estimulan la producción de etanales indispensables para la formación de los complejos coloreados estables y bloquean la formación de radicales libres, los galotaninos protegen de la oxidación.

Fermotan Rouge aporta las siguientes ventajas: Previene la pérdida de color, acentúa la tonalidad violácea y bloquea la evolución del color hacia los tonos anaranjados, permite evitar los tratamientos mecánicos muy intensos, que aportan taninos amargos y duros; y de restablecer el justo contenido en taninos con gusto suave. Influye positivamente sobre la complejidad del bouquet. Elimina los olores de reducido, hace más intensas las notas de los caracteres varietales.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de Taninos para la elaboración de los vinos tintos.

→ DOSIS DE EMPLEO

Sobre mostos: 10-30.

En trasiego: 10-20.

Durante la aireación: 5-10.

Los dosajes están expresados en gramos por hectólitro.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en mosto o mosto-vino y añadirla a la masa en remontado al inicio de la fermentación, siempre en dos veces.

Campo de empleo: vinos tintos.





FERMOTAN Rouge

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Mantener siempre bien cerrados los envases. Indicación para los locales: el producto sufre la humedad. Conservar en ambientes seguros y adecuadamente ventilados.

Bolsas por 5 kg.

