



FERMOTAN Thermo

.....
 Tanino para la estabilización del color de mostos y vino tinto, obtenidos por termovinificación

→ DESCRIPCION TECNICA

La termovinificación es un tratamiento de enológico que se está extendiendo en todo el mundo por la operativa de trabajo de elaboración con uvas tintas con rapidez y a costes sostenidos. Es un procedimiento que mediante el calentamiento y el enfriamiento de la pasta permite extracciones del color y de otros compuestos de la uva.

Ventajas

Las principales ventajas de la termovinificación son:

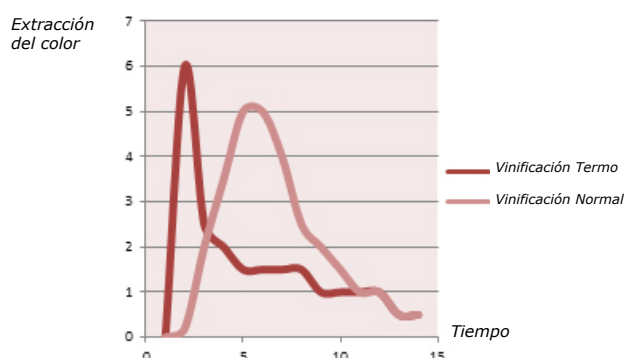
- Extracción instantánea de antocianos;
- Destrucción de la actividad enzimática, indispensable en la uva afectada por enfermedades fúngicas;
- Reducción de vinificadores.

Fundamento

La termovinificación consiste en el rápido calentamiento del estrujado que comporta la degradación de la estructura de la uva y la expansión de vacuolas, con la consiguiente extracción rápida de las sustancias colorantes.

Esta técnica, sin embargo, ha puesto de manifiesto algunas problemáticas, debido a más de un problema de la uva en una diversa secuencia de aquellos que son los normales extracción del color y del patrimonio polifenólico de la uva, haciendo necesarias intervenciones con nuevos productos que optimizan el proceso y que garantizan el objetivo buscado.

Como se muestra en el esquema de extracción abajo expuesto se evidencia una rápida extracción de color que, a menudo, sin embargo, no coincide con la extracción de otros compuestos polifenólicos.



En condiciones normales de vinificación el progresivo aumento del etanol, remontados y los delestaje realizados, conjuntamente con aireaciones, permiten una perfecta polimerización de la materia colorante y con ello la generación de compuestos estables.

En la termovinificación la presencia súbita de antocianos libres determina la necesidad de fijarlos y para que este proceso se realice debemos adicionar una importante cantidad de proantocianidinas al mosto antes de la fermentación alcohólica.





FERMOTAN Thermo

Además, faltando una parte del hollejo durante el proceso fermentativo, faltaran también sus taninos presentes, estabilizables solo mediante la presencia de etanol. Por ello la mejor forma para paliar su carencia es la de incorporarlos.

AEB ha elaborado un producto compuesto denominado **Fermotan Thermo** que es una mezcla de Proantocianidinas de la uva, pepita, hollejo y proantocianidinas de la madera que permite la estabilización del color en sus tonalidades rojo y azul/violeta.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Mezcla de taninos elágicos, galicos y proantocianídicos.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 60 g/hL.

En función de la cantidad de color a estabilizar: cuanto más alta sea la cantidad de color mayor deberá ser la adición de tanino.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al moto o justo después de la clarificación o justo después de la adición de la levadura. Una vez iniciada la fermentación adicionar los productos de la gama Ellagitan, o del Fermotan, y si se desea conferir notas aromáticas diversas, adicionar los productos de la gama Boiselévage.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20 kg.

