



FERMOTAN NB

Mezcla de taninos proantocianídico y elágico (Quebracho, Hollejo)

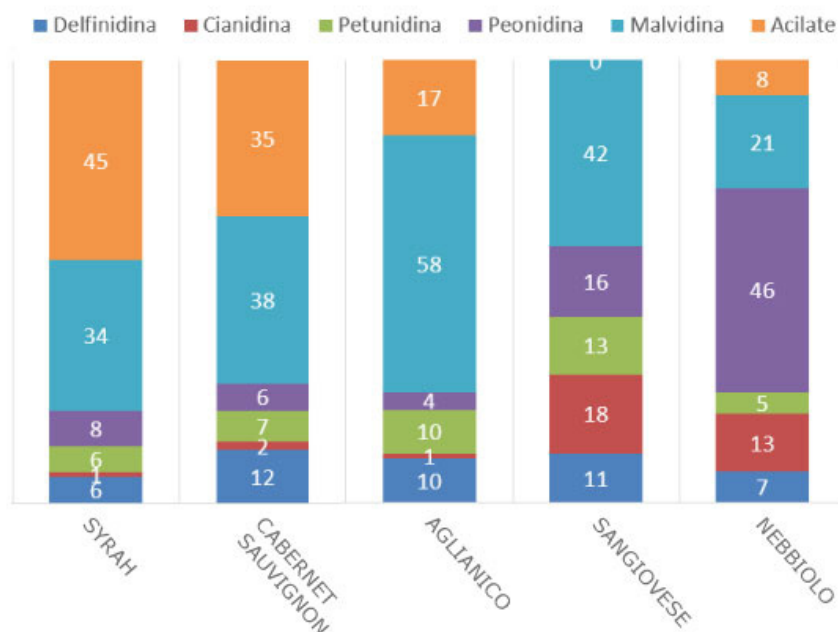


→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La estabilización de color en los mostos y vinos tintos desde siempre se ha realizado mediante el uso de taninos, que además de combinarse con macromoléculas presentes en las primeras etapas de la maceración, evitando con ello que los antocianos extraídos puedan perderse combinándose con ellos y precipitando, actúan como antioxidantes y como base de polimerización de los antocianos. La gama Fermotan siempre ha realizado esta función a la perfección; hoy AEB ha mejorado su rendimiento clasificando los diferentes tipos de antocianos y con ello identificando la mejor combinación de taninos para tres diferentes macro familias de uva.

Los taninos de la gama Fermotan pueden ser considerados como antioxidantes naturales de la uva capaces de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de enzimas oxidantes, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman después de la oxidación de moléculas polifenólicas.

Dependiendo de la tipología de color y su cantidad, se han presentado 3 familias específicas.



Después de un análisis y una serie de pruebas de vinificación se han elaborado tres perfiles de taninos específicos para estas tipologías de uva.

Fermotan NB es una mezcla equilibrada de proantocianidinas de madera y hollejo, de gusto débilmente astringente.

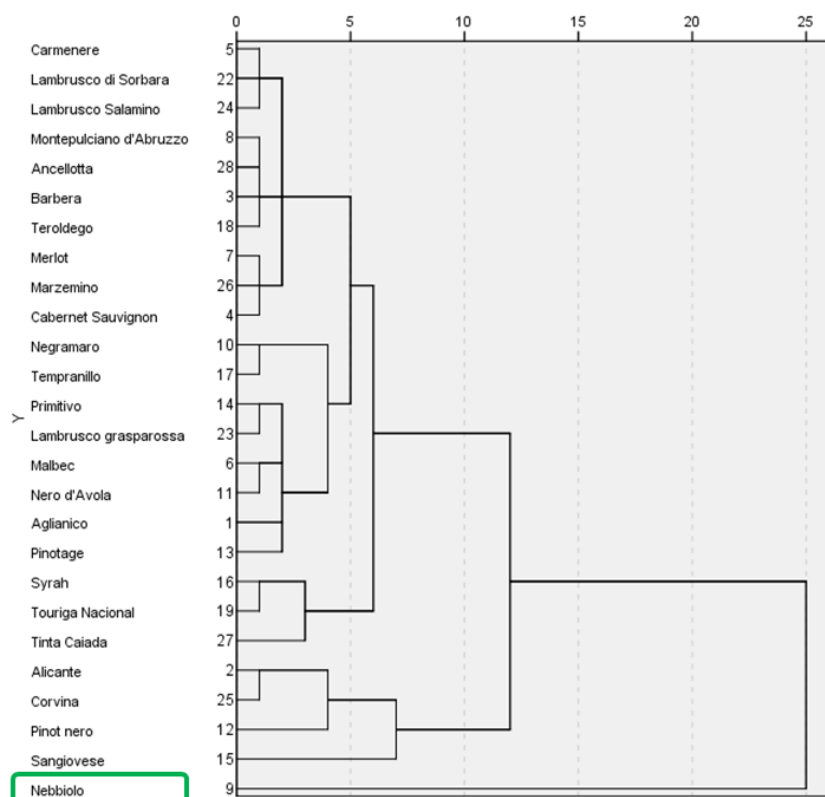
Aporta la cantidad correcta de proantocianidinas reactivas para estabilizar directamente el color desde las primeras fases de la vinificación.

Se aconseja el uso desde las primeras fases de la vinificación apenas llenado el depósito de fermentación.





FERMOTAN NB



Grupos en base al perfil antocianídico.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos proantocianídicos de hollejo y madera.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o en agua y adicionar a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco, seco, alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.

Sacos de 5 kg netos.

