



FERMOTAN CB

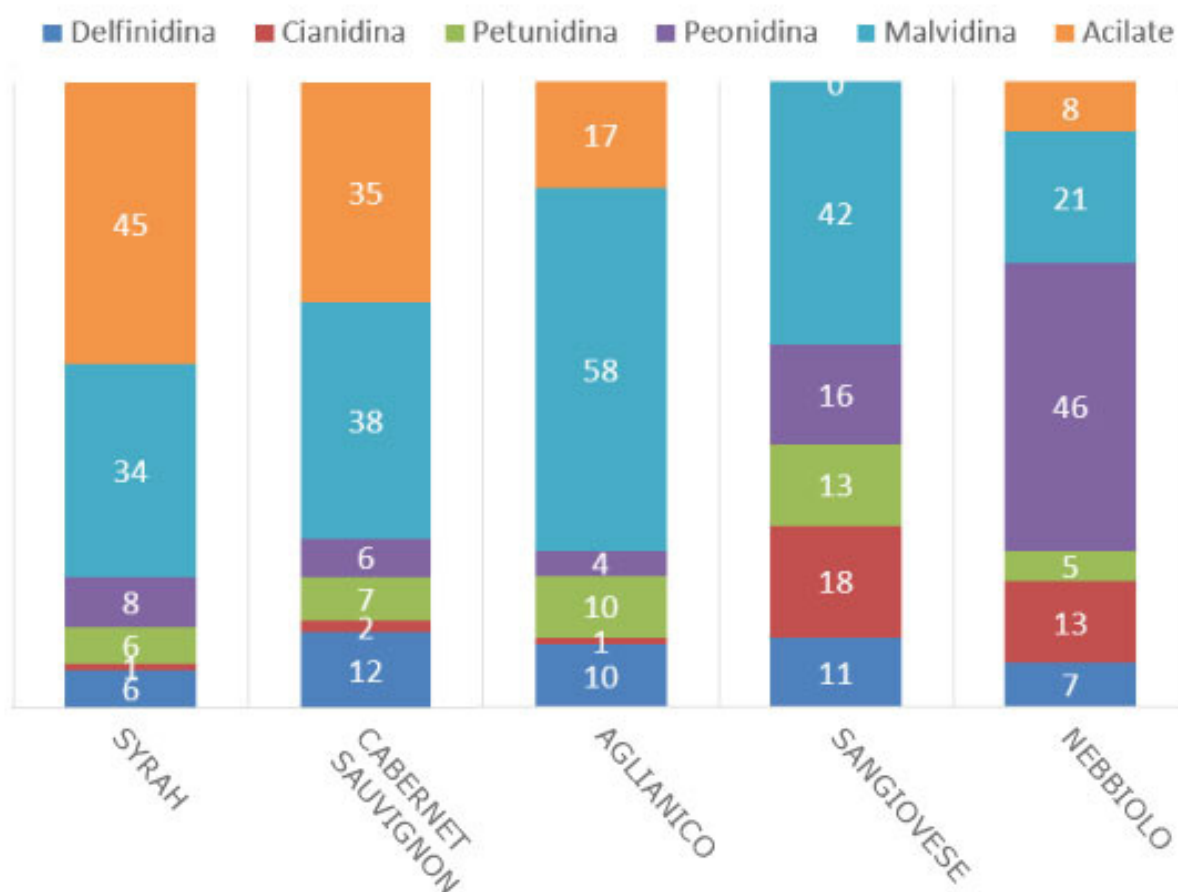
Mezcla de taninos proantocianídicos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos pueden considerarse como los antioxidantes naturales de la uva, capaces de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidasas, como la lacasa y los radicales libres que se forman como resultado de la oxidación de las moléculas polifenólicas. La gama de taninos Fermotan saca provecho de la combinación de los diversos taninos enológicos, para responder a las diversas exigencias de la vinificación. La equilibrada formulación de Fermotan permite aprovechar al máximo las características de cada clase de tanino.

Fermotan CB es una combinación de taninos proantocianidínicos obtenidos del hollejo, de la pepita y del quebracho, con un gusto equilibrado en línea con las características químicas y la marcada fragancia. Ayuda a estabilizar los antocianos y en consecuencia, a fijar el color en las variedades con un perfil antocianídico similar al del Cabernet. Se aconseja utilizar desde las primeras fases de vinificación apenas llenado el depósito de fermentación.

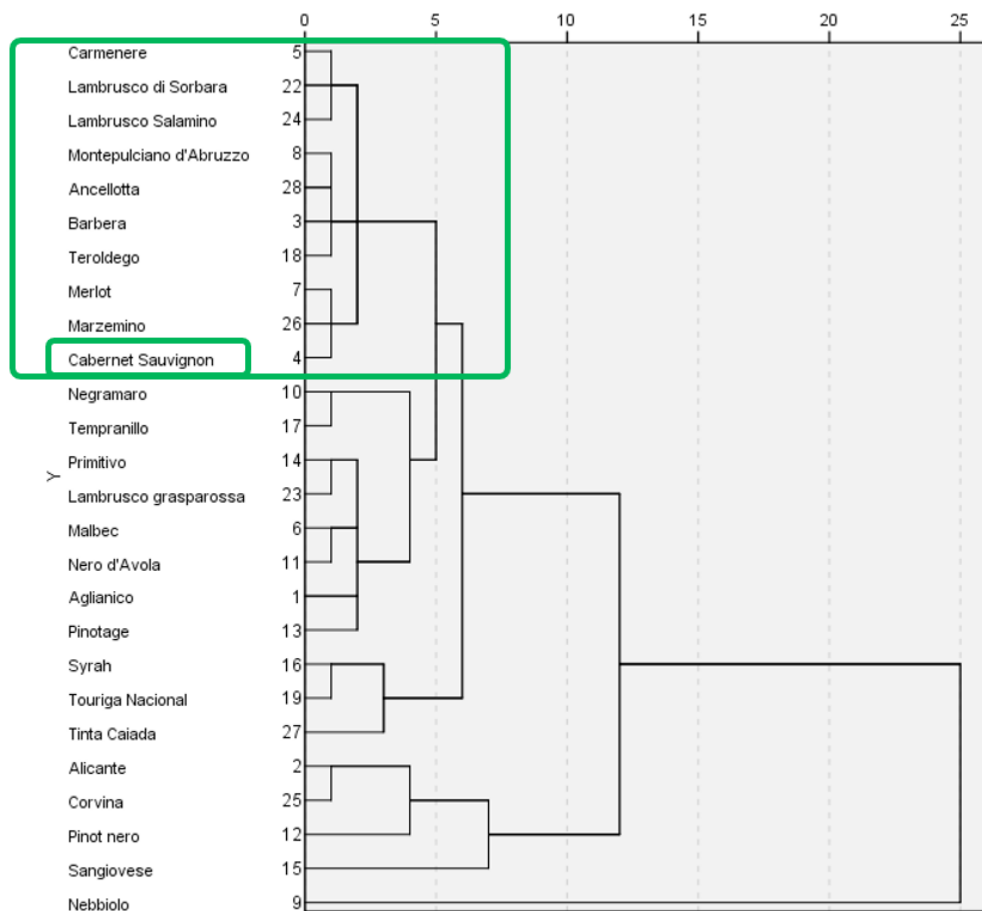


Referencia: FERMOTAN_CB_TDS_ES_1070918_OENO_Argentina





FERMOTAN CB



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos proantocianídicos de hollejo, pepita y madera.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.

Sacos de 5 kg netos.

