



# FERMOTAN

Tanino para a estabilização da cor de vinhos tintos e rosés na fase fermentativa



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva capazes de proteger os compostos corantes e aromáticos da acção das enzimas oxidásicas, como as lacases, e dos radicais livres que se formam a seguir a oxidação de moléculas polifenólicas. A fase de obtenção do mosto até ao início da fermentação alcoólica é um momento delicado em que há uma importante presença de oxigénio dissolvido e, devido à escassa presença de etanol, os taninos presentes nas películas e nas grânhas da uva não podem ainda ser extraídos. Este património está fixo no bago e não pode exercer a função de protecção das antocianinas e de recepção do oxigénio. As antocianinas, por outro lado, exactamente nesta fase, são rapidamente extraídas das películas e entretanto, rapidamente, ocorre a sua oxidação. O enólogo pode contornar o problema efectuando uma adição de taninos exógenos que possam preservar esta matéria corante em ligações estáveis. A matéria corante fica assim protegida das oxidações durante o processo de transformação dos açúcares em álcool até ao momento em que os taninos da uva são extraídos.

**Fermotan** é um estabilizante rápido da cor dos vinhos tintos e roses. As antocianinas são extraídas mais rapidamente que os taninos, desde o início da fermentação. Para não tornar inútil a extracção destes compostos corantes é indispensável protegê-los do oxigénio e direccioná-los para formas de polimerizações estáveis, como aquelas com as proantocianidinas. A sinergia entre as 3 classes de taninos (elágicos, proantocianidínicos e gálicos), exerce uma tripla acção protectora sobre as antocianinas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos, proantocianidínicos e gálicos.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Bolsas de laminado de 1 kg em cartões de 20 kg.

Bolsas de 15 kg.

