



# FERMOTAN Liquid

Coadjuvante tecnológico à base de tanino para a estabilização da cor de vinhos tintos e rosés em fase fermentativa



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva capazes de proteger os compostos corantes e aromáticos da ação das enzimas oxidásicas, como a lacase, e dos radicais livres que se formam a seguir à oxidação das moléculas polifenólicas.

A gama de taninos Fermotan explora a combinação de diferentes taninos enológicos para responder a diferentes necessidades enológicas. A formulação equilibrada de Fermotan permite explorar ao máximo as características de cada classe de taninos.

A utilização de **Fermotan Liquid** desde o início da fermentação permite uma extração mais rápida das antocianinas dos taninos.

Para não extrair em vão estes compostos coloridos, **Fermotan Liquid** protege-os do oxigénio e levá-los a formas de polimerização estáveis, como as proantocianidinas. A sinergia entre as 3 classes de taninos (elágicos, proantocianidínicos e gálicos) exerce uma tripla ação protetora contra as antocianinas.

**Fermotan Liquid** é um preparado à base de taninos em pó dissolvidos em água. Estabiliza a cor dos vinhos tintos e rosés e exerce uma ação protetora frente as antocianinas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos, estabilizada com bissulfito de potássio (10 g/hL cedem 0,1 mg/L de SO<sub>2</sub>).

### Elagitaninos

São taninos extraídos do carvalho e do castanheiro. Sendo altamente oxidáveis, impedem a formação de radicais livres, preservando assim o vinho da oxidação. Estabilizam a cor favorecendo a união dos taninos proantocianidínicos com as antocianinas.

### Proantocianidinas

Também chamados taninos condensados porque, quando aquecidos e ao pH do vinho, libertam as suas catequinas. Estes taninos estão naturalmente presentes nas películas, nos engaços e nas grainhas das uvas. Reforçam a estrutura do vinho e formam compostos corados estáveis com as antocianinas.

### Galotaninos

Pertencem à classe dos taninos hidrolisáveis e libertam ácido gálico e açúcares durante a hidrólise. Possuem uma elevada atividade anti lacase e bloqueiam o acastanhamento dos mostos brancos. Não aumentam a intensidade da cor dos vinhos brancos.





# FERMOTAN Liquid

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

## → DOSES RECOMENDADAS

10-60 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

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

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Bidão com 5 kg em cartões com 20 kg.

Bidão com 25 kg.

IBC 1200 kg.

