



# FERMOTAN NB

Mix de taninos proantocianidínicos e elágicos (quebracho, película)

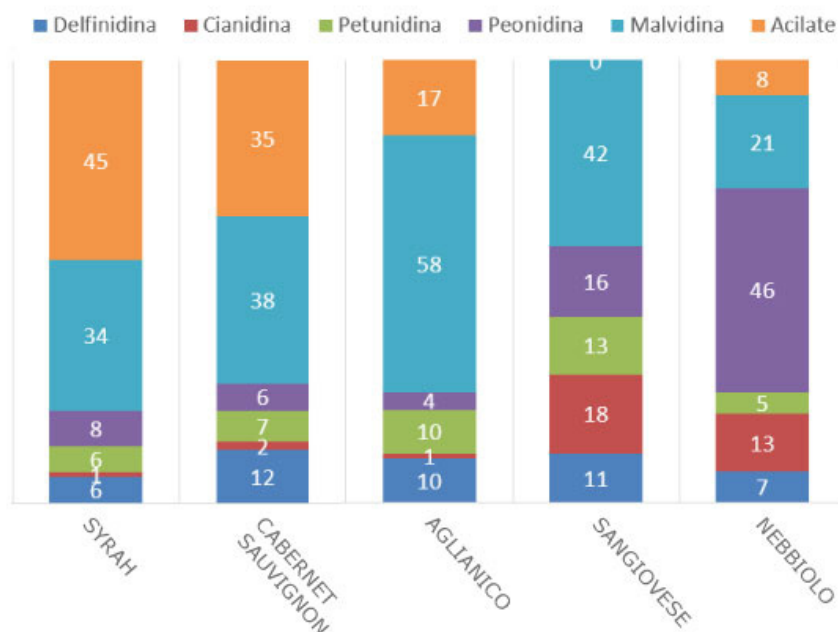


## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A estabilização da cor nos mostos e nos vinhos tintos tem sido sempre ajudada pelo uso de taninos. Os taninos, além de se combinarem com as macromoléculas presentes nas primeiras fases de obtenção do mosto, ligam-se às antocianinas extraídas, evitando que precipitem. Por outro lado, atuam como antioxidantes e são a base de polimerização das antocianinas. A gama Fermotan tem desempenhado desde sempre e de modo perfeito esta função. Agora, a AEB melhora-lhe a performance, dividindo a gama consoante os diferentes tipos de antocianinas e com isto, facilitando a identificação da melhor mistura de taninos consoante três macro famílias de castas.

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

Em função da tipologia de cor e da sua quantidade, foram evidenciadas 3 famílias de castas que se assemelham ao Sangiovese, Nebbiolo e Aglianico.



Após uma atenta análise e numerosos ensaios de vinificação, foram elaborados três perfis de taninos específicos para estas famílias de castas.

**Fermotan NB** é um mix equilibrado de proantocianidinas de madeira e de películas, com sabor ligeiramente adstringente.

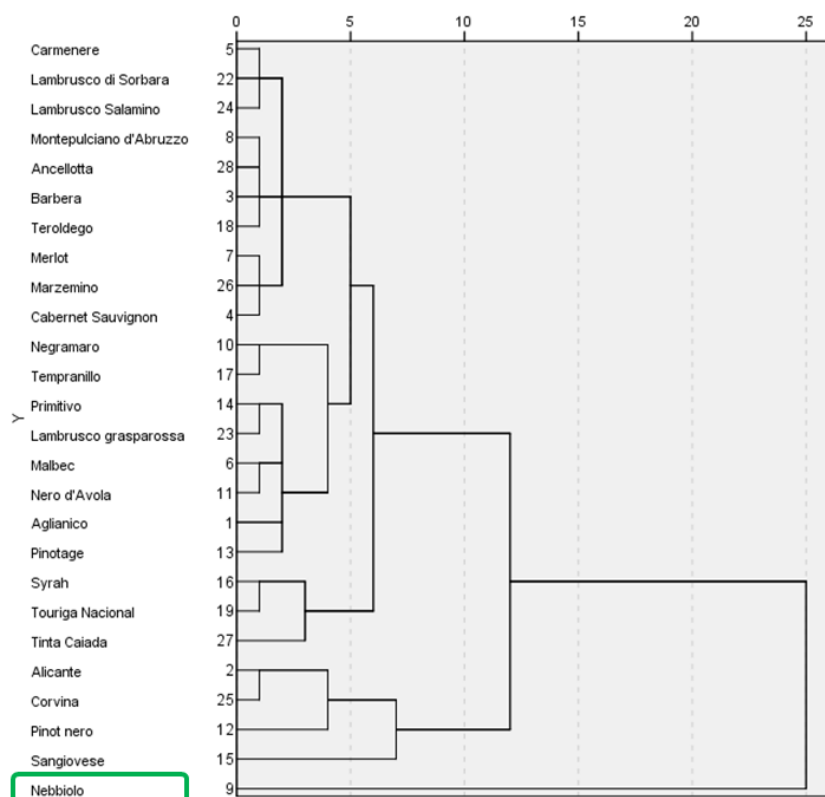
Incorpora a quantidade correta de proantocianidinas reativas para estabilizar diretamente a cor desde as primeiras fases da vinificação.

Recomenda-se a sua aplicação desde as primeiras fases da vinificação logo após o enchimento das cubas.





## FERMOTAN NB



### → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos proantocianidínicos de películas e madeira.

### → DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 40 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

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

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg.

