



FERMOTAN T0

Tanino para estabilizar el color de los vinos tintos y rosados en las primeras fases de la maceración.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos son los antioxidantes naturales de la uva que pueden proteger la materia colorante y los compuestos aromáticos de la acción de los enzimas oxidásicos, como las lacasas, y los radicales libres que se forman después de la oxidación de moléculas polifenólicas.

El color de los vinos es el resultante de los diferentes tipos de antocianinos presentes. Las formas antocianínicas difieren estructuralmente, pero sobre todo se extraen en tiempos diferentes durante las fases de maceración.

El uso de **Fermotan T0** en las primeras horas de maceración nos permite conservar los antocianinos di-sustituídos: los protege del oxígeno y los conduce a formas de polimerización estables, como las que contienen proantocianidinas. La sinergia entre las 2 clases de taninos (proantocianidínico y gálico), presentes en **Fermotan T0**, ejerce una acción protectora dual en su relación con los antocianinos.

Fermotan T0 nace para ser utilizado en el momento 0, al inicio de la maceración cuando se extraen las formas di-sustituídas de los antocianinos, que representan las formas más delicadas pero típicas de las variedades si se defienden adecuadamente mantendrán la intensidad colorante del vino.

Fermotan T0 es el resultado de los estudios realizados sobre el perfil de antocianinos del vino, fruto de la cooperación mantenida durante cuatro años con la Universidad degli Studi di Torino.

Fermotan T0, gracias a una equilibrada formulación, permite aportar un gusto dulce y menos astringente a la vez que mantiene una fuerte reactividad.

Fermotan T0 también explota la combinación de diferentes taninos enológicos, para responder rápidamente contra la oxidación y estabilizar la fracción de antocianina extraída.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de taninos elágicos, proantocianídicos y gálicos

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o agua y adicionarla 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.

