



FERMOTAN T3

Tanino para la estabilización del color de los vinos rosados y tintos en las fases de 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 T3** en el momento 3, a partir del tercer día de fermentación, teniendo en cuenta la duración de una fermentación media de 7 a 10 días, permite conservar las formas antocianídicas trisustituidas: las protege del oxígeno y las lleva a formas de polimerización estables, como los que tienen proantocianidinas. La sinergia entre las 2 clases de taninos (elágicos, proantocianídicos), ejerce una acción protectora doble y dirigida a los antocianinos.

Fermotan T3 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 T3, gracias a una equilibrada formulación, permite aportar un gusto dulce y menos astringente a la vez que mantiene una fuerte reactividad.

Fermotan T3 explota la combinación de los diferentes taninos enológicos para responder rápidamente contra la oxidación y estabilizar la fracción antocianíca extraída.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de taninos elágicos, proantocianídicos

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 80 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o 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.

