



FERMOTAN TP

Combinación de taninos proantocianídicos y elágicos de hollejo y maderas.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La estabilización del color en los mostos y vinos tintos siempre se ha apoyado con el uso de taninos que, además de combinarse con las macromoléculas presentes en las primeras etapas de la maceración y evitar que los antocianinos extraídos se unan a estos compuestos y precipitar, actúan como antioxidantes y como base de polimerización de los antocianinos. La línea Fermotan ha cubierto siempre de forma óptima esta labor. Hoy AEB ha mejorado su rendimiento al clasificar las diversas tipologías de antocianinos y con ello identificar la mejor combinación de taninos para tres macro familias de uva.

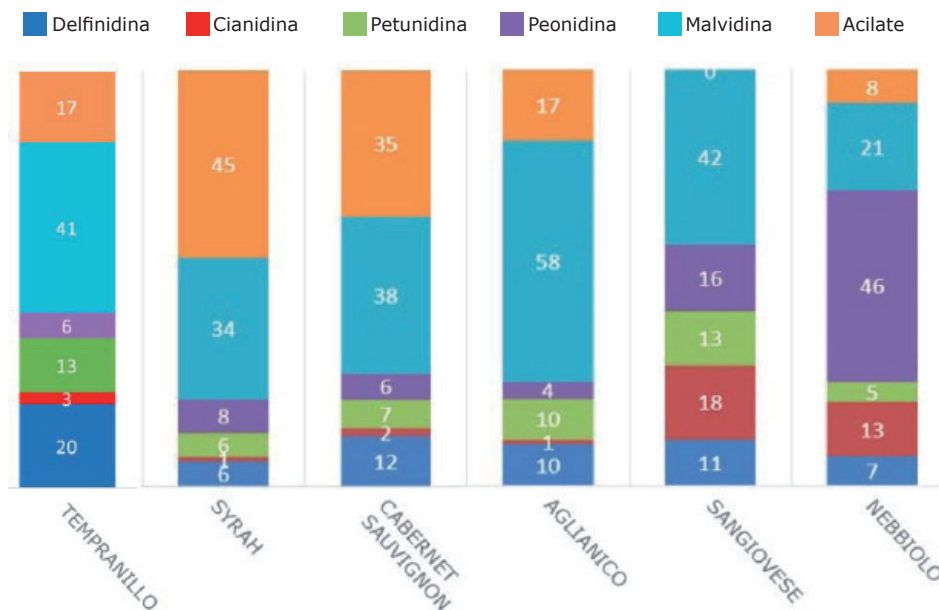
Los taninos de la familia Fermotan pueden considerarse como los antioxidantes naturales de la uva, capaces de proteger la materia colorante y los compuestos aromáticos de la acción de los enzimas oxidásicos, como las lacasas y los radicales libres que se forman después de la oxidación de las moléculas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

Dependiendo de la tipología del color y de su valoración cuantitativa, se han evidenciado 5 macrofamilias relacionadas con Sangiovese, Nebbiolo y Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Después de un análisis minucioso y numerosas pruebas de vinificación, hemos desarrollado diferentes perfiles de taninos específicos para estas familias de uva.

Fermotan TP es una confirmación al proyecto "Enología Selectiva", que utiliza el conocimiento y las colaboraciones de AEB para desarrollar biotecnologías de precisión, ampliando la caracterización de los taninos para un perfil que responde a la tipicidad de la uva Tempranillo.

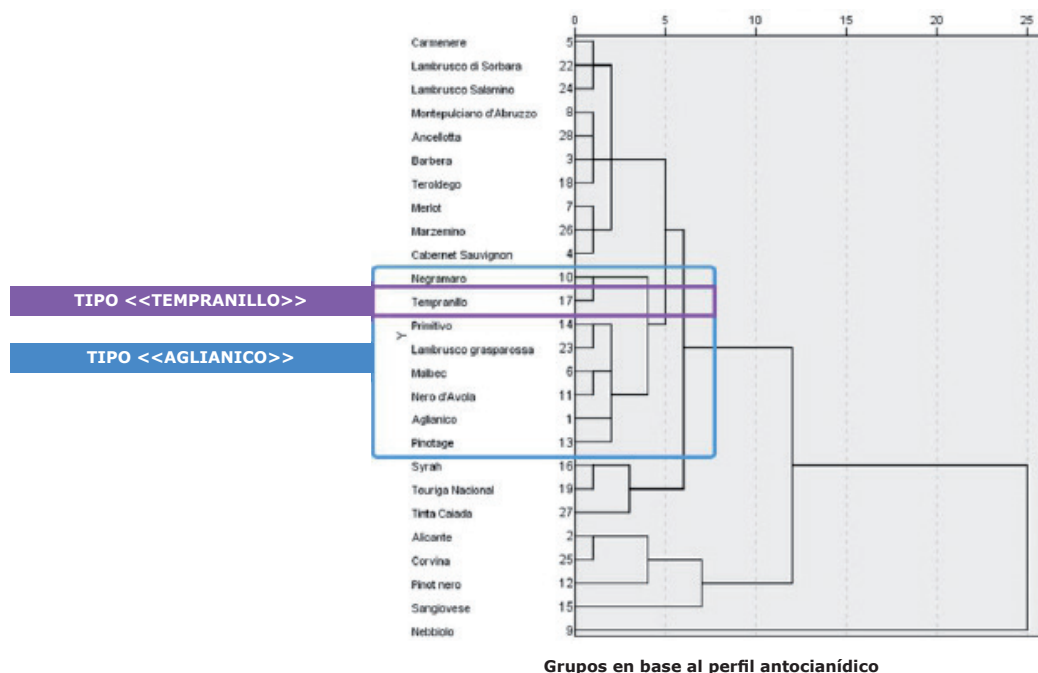
Fermotan TP es una combinación equilibrada de proantocianidinas de madera y de hollejo, tanino elágico extraído de maderas nobles, con un gusto ligeramente astringente con notas boisé. Proporciona la cantidad correcta de proantocianidinas reactivas para estabilizar el color desde las primeras etapas de la vinificación. Se aconseja su uso desde las primeras fases de vinificación.





FERMOTAN TP

Dendrograma que utiliza el enlace medio (entre grupos)
Combinación cluster a distancia con escala modificada



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de taninos elágicos y proantocianídicos de hollejo y quebracho

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 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 abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.
Sacos de 5 kg netos.

