



FERMOTAN T3

.....
 Tannino per la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati
 nelle fasi di macerazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini sono gli antiossidanti naturali dell'uva in grado di proteggere i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidasi, come le laccasi, e dei radicali liberi che si formano in seguito all'ossidazione di molecole polifenoliche.

Il colore dei vini è la risultante delle differenti tipologie di forme antocianiche presenti. Sussistono forme antocianiche diverse strutturalmente, ma che soprattutto vengono estratte in tempi differenti durante le fasi di macerazione.

L'uso di **Fermotan T3** al tempo 3, dal terzo giorno di fermentazione in poi, considerando la durata di una fermentazione media dai 7 a 10 giorni, consente di preservare le forme antocianiche trisostituite: le protegge dall'ossigeno e le conduce verso forme di polimerizzazione stabili, come quelle con proantocianidine. La sinergia tra le 2 classi di tannini (ellagici, proantocianidinici), esercita un'azione protettiva duplice e mirata nei confronti degli antociani.

Fermotan T3 scaturisce dagli studi effettuati sul profilo antocianico dei vini, frutto della quadriennale cooperazione con l'Università degli studi di Torino.

Fermotan T3, grazie ad una equilibrata formulazione, permette di apportare un gusto dolce e meno astringente pur mantenendo una decisa reattività.

Fermotan T3 sfrutta la combinazione dei diversi tannini enologici, per rispondere prontamente alle ossidazioni e stabilizzare la frazione antocianica estratta.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 80 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

