



# FERMOTAN T0

Tanino para a estabilização da cor dos vinhos tintos e rosés nos primeiros estágios de maceração



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos são os antioxidantes naturais da uva que podem proteger os compostos corantes e aromáticos da ação das enzimas oxidásicas (como as lacases) e dos radicais livres que se formam depois da oxidação de moléculas polifenólicas.

A cor dos vinhos é o resultado da presença de diferentes tipos de formas antociânicas. Perduram as formas antociânicas estruturalmente diversas, mas sobretudo aquelas que são extraídas em diferentes estágios durante as fases de maceração.

O uso de **Fermotan T0**, logo nas primeiras horas de maceração, permite preservar as antocianinas dissubstituídas: protege-as do oxigénio e as conduz para formas de polimerização estáveis, como as proantocianidinas. A sinergia entre as 2 classes de taninos (proantocianidínicos e gálicos) presentes em **Fermotan T0** exerce uma dupla ação protetora, direcionada sobre as antocianinas.

**Fermotan T0** nasce para ser usado no estágio 0, ou seja, logo no início da maceração, quando são extraídas as formas dissubstituídas das antocianinas que são as formas mais delicadas mas típicas das castas e que, se adequadamente defendidas, manterão a intensidade corante dos vinhos.

**Fermotan T0** provém de estudos feitos sobre o perfil antociânico dos vinhos, resultado da cooperação quadrienal com a Universidade de Turim.

**Fermotan T0**, graças à sua formulação equilibrada permite aportar um sabor adocicado e menos adstringente mantendo uma forte reatividade.

**Fermotan T0** desfruta ainda da combinação dos diferentes tipos de taninos para, prontamente, responder às oxidações e estabilizar a fração antociânica extraída.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos, proantocianidínicos e gálicos.

## → DOSES A USAR

De 10 a 40 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

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

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Pacotes com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

