



FERMOTAN TP

Fából és héjból származó proantocianidin és ellag tanninok keveréke



→ LEÍRÁS

A vörös mustok és borok színének stabilizálásában mindig is segített a tanninok használata, melyek a mustkészítés első fázisaiban vegyületet képeznek a jelenlévő makromolekulákkal, ezáltal kiküszöbölik, hogy a kivont antocianinok ezekhez a vegyületekhez kapcsolódjanak és kicsapódjanak, antioxidánsként és az antocianinok polimerizációs bázisaként hatnak. A Fermotan termékek mindig ellátták ezt a feladatot; AEB ezt tovább fejlesztette elkülönítve a különböző típusú antocianinokat, vagyis meghatározta a tanninok legkiválóbb keverékeit három nagy szőlőcsaládhoz.

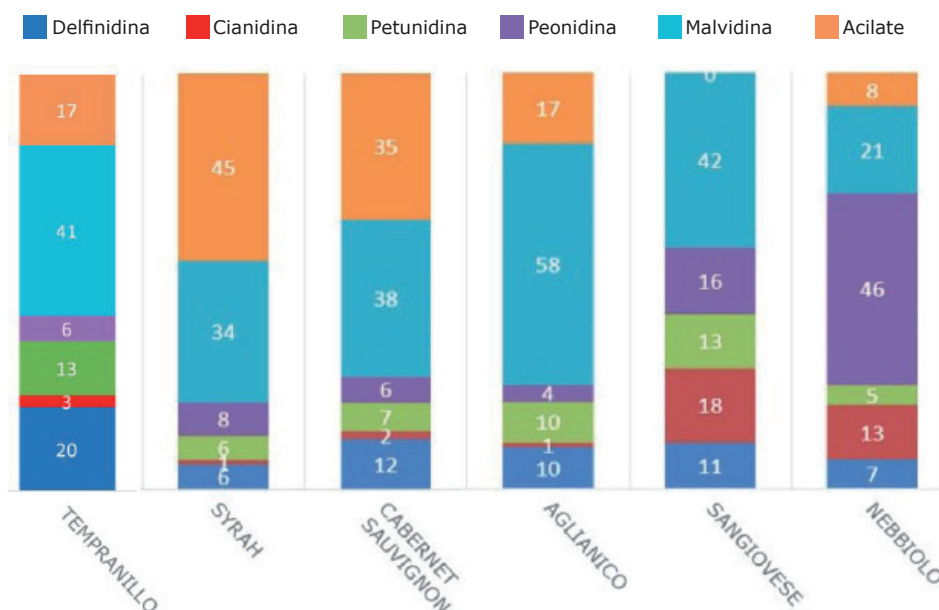
A Fermotan család tanninjait úgy tekinthetjük, mint a szőlő természetes antioxidánsai, melyek képesek megóvni a színanyagokat és az aromákat az oxidációs enzimektől, mint a lakkáz és a szabad gyökök, melyek a polifenol molekulák oxidációját követően alakulnak ki.

A színtől és annak mennyiségétől függően 5 nagy családot emeltek ki, melyek a következő fajtákra vezethetők vissza: Sangiovese, Nebbiolo ed Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Gondos elemzések és számos borkészítési próba után kidolgoztak három speciális tannin profilt ezekhez a szőlőfajtákhoz.

Fermotan TP a "Célzott borászat" megerősítése, mely az AEB ismereteit és együttműködéseit használja a precíziós biotechnológia fejlesztéséhez, a tanninok jellegzetességeinek szélesítésére egy olyan profilhoz, amely tipikusságot ad a Tempranillo szőlőnek.

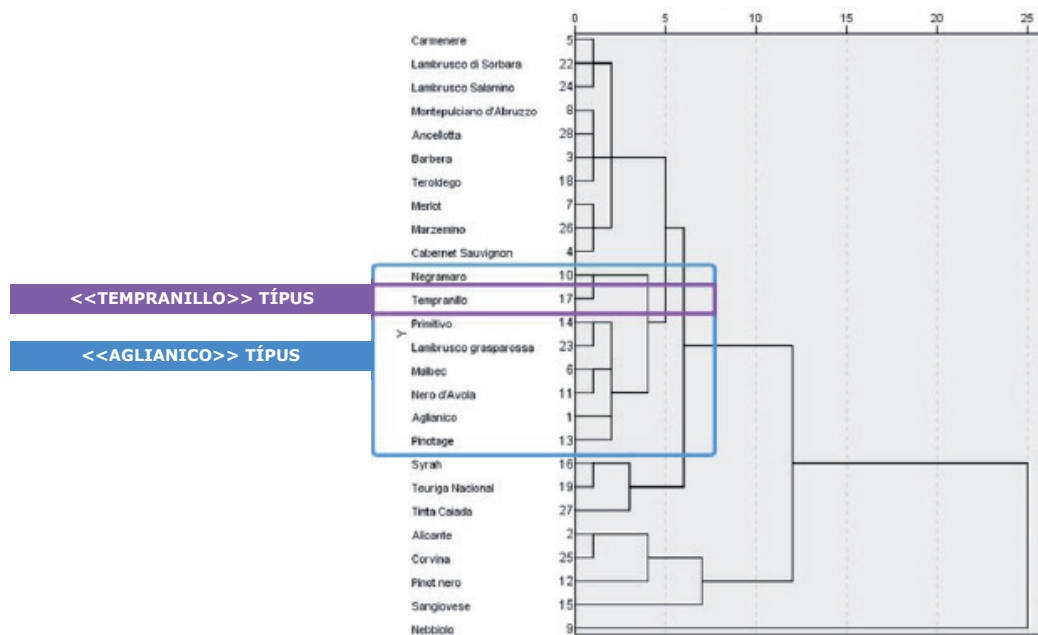
Fermotan TP fából és szőlőhéjból származó proantocianidinek, valamint kiváló fából kivont ellag tannin kiegyensúlyozott keveréke, íze enyhén fanyar fás jelleggel. Megfelelő mennyiségű reakcióképes proantocianidin tartalommal rendelkezik a szín stabilizálásához a borkészítés első fázisaitól kezdve. Használata már a borkészítés első fázisaitól javasolt.





FERMOTAN TP

Dendrogram, mely az átlagos kötést alkalmazza (csoportok között)
Távolsági klaszter kombinációja módosított skálával



Csoportosítás az antocianin profil alapján

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Héjból és quebracho-ból származó ellag és proantocianidin tanninok keveréke

→ ADAGOLÁS

5 - 40 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot mustban vagy borban és adjuk a kezelendő termékhez átfejtészor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonban.

Nettó 5 kg-os zsák.

