



FERMOTAN T3

Tannin vörös és rozé borok színének stabilizálásához a héjon áztatás legelső fázisaiban



→ LEÍRÁS

A tanninok a szőlő természetes antioxidánsai, képesek megvédeni a szín és aroma összetevőket az oxidációs enzimek hatásaitól, mint a lakkáz és a szabadgyökök, melyek a polifenol molekulák oxidációját követően alakulnak ki.

A borok színe a bennük található különböző formájú antocián vegyületek eredménye. Léteznek szerkezetileg különböző formájú antociánok, de leginkább az eltérő kivonási időben különböznek a héjon áztatás során.

Fermotan T3 a 3. időben történő használatra született, a fermentáció harmadik napjától, figyelembe véve egy közepes 7-10 napos erjedést, lehetővé teszi a triszubsztituens antocianinok megóvását: megvédi az oxigéntől és stabil polimerizációs formát alakít ki, mint a proantocianidineké. A 2 különböző tannin együttműködése (ellag, proantocianidin) dupla és célzott védő hatást fejt ki az antociánokra.

Fermotan T3 a borok antocián profilján végzett vizsgálatok eredménye, amely a Torinói Egyetemmel való négyéves együttműködésnek köszönhető.

Fermotan T3 kiegyensúlyozott formájának köszönhetően lehetővé teszi az édesebb és kevésbé fanyar íz kialakítását miközben erős reakcióképességet tart fenn.

Fermotan T3 kihasználja a különböző tanninok kombinációját, hogy azonnal reagáljon az oxidációra és stabilizálja a kivont antocián részeket.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag és proantocianidin tanninok keveréke.

→ ADAGOLÁS

10 - 80 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot mustban vagy vízben és adjuk a kezelendő anyaghoz átfejtéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 20 kg-os zsákok.

