



# FERMOTAN AC

Fermentációs tannin vörös és rozé borok színének stabilizálásához



## → LEÍRÁS

**Fermotan AC** ideális segédanyag a vörösborok erjesztéséhez, mert stabilizálja a színt, lágy ízérzetet ad; vagyis lehetőség van nagyobb adagok hozzáadására az erjedés folyamán azokban az esetekben, amikor nagyobb stabilitásra van szükség. Ellag és proantocianidin tanninok keverékéből született, az elsők megvédik az antociánokat, míg az utóbbiak aktívan részt vesznek azok stabilizálásában.

**Fermotan AC** javítja a borok szerkezetét, volument és teltséget ad kiemelve az érzékszervi egyensúlyt annak köszönhetően, hogy nagyon jól illeszkedik a szőlő saját tanninjaihoz a feldolgozás korai szakaszaiban.

**Fermotan AC** ideális a fenolszint szempontjából nem tökéletesen érett szőlőkhöz, mivel kompenzálja a szőlőszem tanninos hiányosságait. Elősegíti a lakkázokkal szembeni gátló hatást, melyek ha kis mennyiségben is, de gyakran jelen vannak a kék szőlőben; megelőzi a szemikinsonok kialakulását, melyek alkohol hiányában oxidálhatják az antociánok egy részét. Kísérleti adatok bizonyították, hogy **Fermotan AC** több mint 50%-kal képes csökkenteni ennek a RedOx enzimnek az aktivitását. **Fermotan AC** használata lehetővé teszi a kezdeti fázisokban hozzáadott SO<sub>2</sub> mennyiségének csökkentését.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag és proantocianidin tanninok.

## → ADAGOLÁS

5 - 50 g/hl.

## → ALKALMAZÁS

Oldjuk fel a kívánt mennyiséget mustban vagy vízben és adjuk a kezelendő termékhez átftejtéskor.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

Nettó 5 kg-os zsákok.

