



# FERMOTAN Blanc

Tannin, amely képes növelni a fehérbor készítésekor az oxidációs ellenállását



## → LEÍRÁS

A tanninok természetes szőlő antioxidánsoknak tekinthetők, amelyek képesek megvédeni a színanyagokat és az aromás vegyületeket az oxidáz enzimek, például lakkázok és a polifenolos molekulák oxidációja után képződő szabad gyökök hatásaitól.

A Fermotan tanninok a különböző borászati tanninok kombinációját használják ki a borkészítés különböző igényeinek kielégítésére. A Fermotan kiegyensúlyozott összetétele lehetővé teszi, hogy a lehető legtöbbet hozza ki az egyes tannin keverékek tulajdonságaiból.

**Fermotan Blanc** gátolja az oxigénben gazdag fehér mustok barnulását anélkül, hogy megnövelné színintenzitásukat.

Fokozza az oxidációval szembeni ellenállást és hosszú ideig megőrzi az aromás frissességet. **Fermotan Blanc** a kén-dioxiddal együttműködve lehetővé teszi a magasabb szabad szintek fenntartását az erjedés végén.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Galla tanninok és ellag tanninok.

Ellag tanninok

Tölgyből és gesztenyéből kivont tanninok. Mivel erősen oxidálhatóak, elkerülik a szabad gyökök képződését, így megóvják a bort az oxidációtól. Stabilizálják a színt azáltal, hogy elősegítik a proantocianidin tanninok és az antociánok egyesülését.

Galla tanninok

A hidrolizálható tanninok osztályába tartoznak és a hidrolízis során felszabadítják a galluszsavat és a cukrokat. Magas antilakkáz aktivitással rendelkeznek és megakadályozzák a fehér mustok barnulását. Nem növelik a fehérborok színintenzitását.

## → ADAGOLÁS

2-20 g/hl.

## → ALKALMAZÁS

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

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os csomagok 5 kg-os kartonokban.

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

