



# FERMOTAN Frutti Rossi

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici per vinificazione



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'aggiunta di tannini nelle fasi della vinificazione è il primo passo per ottenere vini equilibrati, con una struttura tannica che bilanci il processo riducente in fermentazione ed esalti il patrimonio polifenolico e aromatico dell'uva.

**Fermotan Frutti Rossi** è una miscela di proantocianidine, dal gusto dolce e fruttato, che permette di ottenere vini profumati, tannicamente piacevoli ed equilibrati. Le peculiarità polifenoliche di **Fermotan Frutti Rossi** esaltano i profili sensoriali di vini rossi e rosati.

**Fermotan Frutti Rossi** è un ottimo coadiuvante per tutte le fasi di vinificazione. Possiede caratteristiche ideali per l'utilizzo in fermentazione; può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici Ellagitan e ai derivati di legno Boisélevage.

Nelle annate poco espressive è ideale in fermentazione, per far emergere le note fruttate dei vitigni e proteggere la componente antocianica.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici e proantocianidinici

Analisi di una soluzione acquosa con 2 g/L di **Fermotan Frutti Rossi**: IPT: 38

Catechine ppm: 93

Proantocianidine ppm: 85

## → DOSI D'IMPIEGO

20-30g/hL; 10-20 g/hL nei rosati.

Può essere aggiunto in una volta o mediante aggiunte frazionate durante tutta la durata della vinificazione a seconda delle necessità.





## FERMOTAN Frutti Rossi

### → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o vino e omogeneizzare.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 1Kg in scatole da 5Kg.  
Sacchi da 5kg netti.

