



FERMOTAN Frutti Rossi

Mistura de taninos elágicos e proantocianídnicos para a vinificação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos nas fases da vinificação é o primeiro passo para obter vinhos equilibrados, com uma estrutura tânica que equilibra o processo redutor na fermentação e potencia o património polifenólico e aromático da uva.

Fermotan Frutti Rossi é uma mistura de proantocianidinas, de gosto doce e frutado, que permite obter vinhos perfumados, tanicamente agradáveis e equilibrados. As suas peculiaridades polifenólicas realçam os perfis sensoriais de vinhos tintos e rosés.

Fermotan Frutti Rossi é um excelente adjuvante para todas as fases da vinificação. Possui características ideais para utilização em fermentação; pode ser adicionado em conjunto com os taninos elágicos da gama Ellagitan e derivados de madeira Boisélevage.

Em vindimas menos expressivas é ideal em fermentação, para realçar as notas frutadas das castas e proteger a componente antocianica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianídnicos.

Análises de uma solução aquosa com 2 g/L de **Fermotan Frutti Rossi**: IPT: 38

Catequinas (ppm): 93

Proantocianidinas (ppm): 85

→ DOSES A APLICAR

20-30 g/hL nos tintos; 10-20 g/hL nos rosés.

Pode ser adicionado de uma só vez ou em adições fracionadas durante o período de vinificação consoante a necessidade.





FERMOTAN Frutti Rossi

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou no vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Pacotes com 1 kg em caixas com 5 kg.

Sacos com 5 kg.

