



# FERMOTAN Frutti Rossi

.....  
Ellag és proantocianidin tanninok keveréke borkészítéshez  
.....



## → LEÍRÁS

A tanninok borkészítési fázisban történő hozzáadása az első lépés a kiegyensúlyozott borok előállításához, amelyek tanninos szerkezete kiegyensúlyozza az erjedés redukciós folyamatát, és fokozza a szőlő polifenolos és aromás tulajdonságait.

**Fermotan Frutti Rossi** proantocianidinek keveréke, édes és gyümölcsös ízű, amely lehetővé teszi illatos, tanninosan kellemes és kiegyensúlyozott borok készítését. Fermotan Frutti Rossi polifenolos tulajdonságai fokozzák a vörös és rozé borok érzékszervi profilját.

**Fermotan Frutti Rossi** optimális segédanyag a borkészítés minden szakaszában. Ideális tulajdonságokkal rendelkezik az erjesztéshez; hozzáadható Ellagitan tanninokkal és Boisélevage faszármazékokkal kombinálva.

Kevésbé kifejező évjáratokban ideális az erjesztéshez, hogy kiemelje a szőlő gyümölcsös jegyeit és megvédje az antocianin összetevőt.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag és proantocianidin tanninok keveréke.

Vizes oldat elemzése 2 g/l **Fermotan Frutti Rossi** termékkel: IPT: 38, Katekinek ppm: 93, proantocianidin ppm: 85

## → ADAGOLÁS

20-30g/hl; 10-20 g/hl rozé borokhoz.

Hozzáadható egyszerre, vagy szakaszosan a borkészítés teljes ideje alatt, igény szerint.





## FERMOTAN Frutti Rossi

### → ALKALMAZÁS

Adja közvetlenül a musthoz vagy a borhoz és homogenizálja.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

Nettó 5 kg-os zsákok.

