

FERMOTAN NB

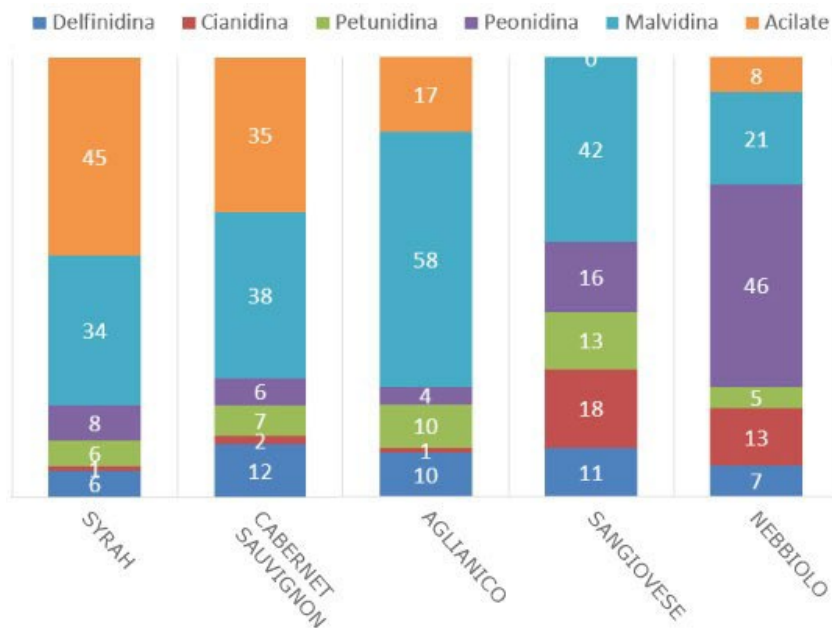
Proantocianidin tanninok keveréke (Quebracho, szőlőhéj)

→ LEÍRÁS

A vörös mustok és vörösborok színének stabilizálását mindig is segítették a tanninok, amelyek amellet, hogy a mustkészítés első szakaszaiban jelenlévő makromolekulákkal egyesülnek, és így megakadályozzák, hogy a kivont antocianinok ezekhez a vegyületekhez kötődjenek és kicsapódjanak, antioxidánsként és az antocianinok polimerizációjának alapjaként is működnek. A Fermotan termékek mindig is tökéletesen ellátták ezt a feladatot; mára az AEB javította teljesítményüket azáltal, hogy felosztotta a különböző típusú antocianinokat, és azonosította a legjobb tanninkeverékeket három makro szőlőcsaládhoz.

A Fermotan családba tartozó tanninok a szőlő természetes antioxidánsainak tekinthetők, amelyek képesek megvédeni a szín és aroma vegyületeket az oxidáz enzimek, például a lakkázok és a polifenol molekulák oxidációja során keletkező szabad gyökök hatásától.

A szín típusa és mennyisége alapján 5 nagy szőlőcsalád került kiemelésre: Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah.



Alapos elemzés és számos borkészítési kísérlet után különböző specifikus tanninprofilokat alakítottak ki ezekre a szőlőcsaládokra.

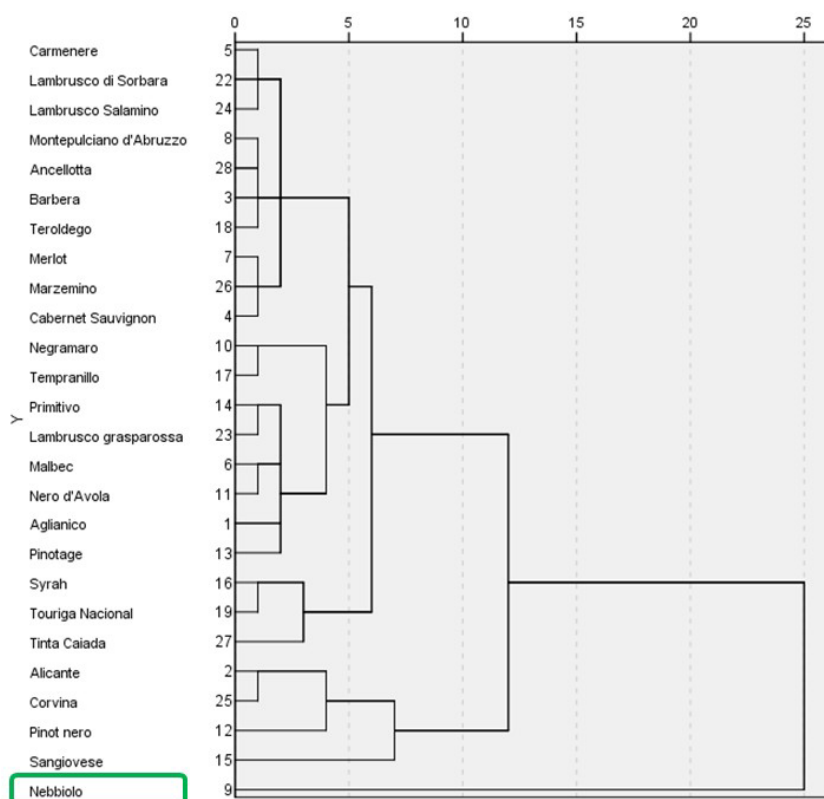
Fermotan NB fa és szőlőhéj proantocianidinek kiegyensúlyozott keveréke, enyhén fanyar ízzel. Megfelelő mennyiségű reaktív proantocianidint biztosít a szín stabilizálásához már a borkészítés első lépéseitől.

Használata már a borkészítés első szakaszaitól javasolt, amint az erjesztő tartály megtelt.





FERMOTAN NB



Csoportok az antocianin profil alapján.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Szőlőháj és fa proantocianidin tanninok.

→ ADAGOLÁS

5 - 40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldja fel az adagot mustban vagy vízben és adja hozzá a kezelendő termékhez kevertetéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

Nettó 5 kg-os zsákok.

