



# FERMOTAN SG

Proantocianidin és ellag tanninok keveréke

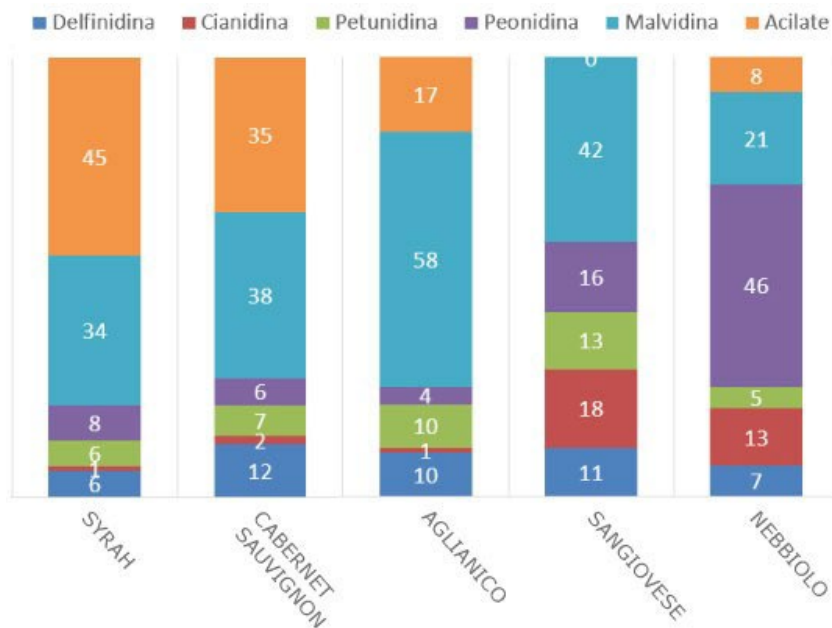


## → LEÍRÁS

A vörös mustok és vörösborok színének stabilizálását mindig is segítették a tanninok, amelyek amellett, 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.



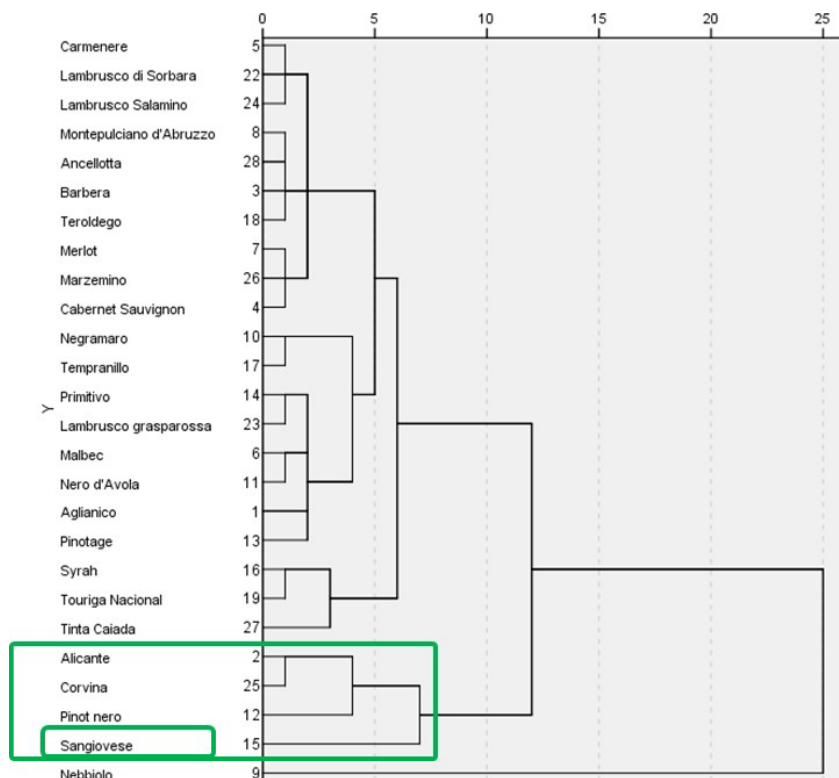
Alapos elemzés és számos borkészítési kísérlet után különböző specifikus tanninprofilokat alakítottak ki ezekre a szőlőcsaládokra.

**Fermotan SG** fa ellag és proantocianidin tanninok kiegyensúlyozott keveréke, lágy ízzel. Segíti a szín megőrzését és folyamatos fejlődését a borkészítés első szakaszaitól kezdve. Használata már a borkészítés első szakaszaitól javasolt, amint elérte a 2%-os alkoholtartalmat.





## FERMOTAN SG



Csoportok az antocianin profil alapján.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag, 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.

