



FERMOTAN Frutti Rossi

Combinación de taninos elágicos y proantocianidinas para vinificación



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos en las fases de vinificación es el primer paso para obtener vinos equilibrados, con una estructura tánica que equilibre el proceso reductor en fermentación y potencie las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva.

Fermotan Frutti Rossi es una combinación de proantocianidinas, de gusto dulce y afrutado, que permite obtener vinos perfumados, tánicamente agradables y equilibrados. Las peculiaridades polifenólicas de Fermotan Frutti Rossi realzan los perfiles sensoriales de los vinos tintos y rosados.

Fermotan Frutti Rossi es un excelente coadyuvante para todas las fases de la vinificación. Posee características ideales para su uso en fermentación; se puede añadir en combinación con taninos elágicos Ellagitan y derivados de madera de Boisévage.

En añadas menos expresivas es ideal en fermentación, para resaltar las notas frutales de las variedades y proteger el componente antociánico.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de taninos elágicos y proantocianidínicos

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de **Fermotan Frutti Rossi**: IPT: 38

Catequinas ppm: 93

Proantocianidinas ppm: 85

→ DOSIS DE EMPLEO

20-30g/hL; 10-20 g/hL en los rosados.

Se puede añadir todo de una vez o por adiciones fraccionadas a lo largo del período de vinificación según la necesidad.





FERMOTAN Frutti Rossi

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o vino y homogeneizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg netos en cajas de 5 Kg.
Sacos de 5kg netos.

