



FERMOTAN

Tanin pour la stabilisation de la couleur pour rouges et rosés durant la phase de fermentation



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les tannins peuvent être décrits comme des antioxydants naturels du raisin, ils protègent la couleur et les composés aromatiques de l'action des enzymes oxydasiques, comme la laccase, ainsi que des radicaux libres qui sont formés de l'oxydation des molécules polyphénoliques.

L'étape entre le foulage des raisins et le début de la fermentation est cruciale, car des quantités considérables d'oxygène dissous sont présentes et l'extraction des tanins de la pellicule et des pépins de raisins est entravée en raison de la rareté de l'éthanol durant cette phase.

Ce potentiel polyphénolique est piégé dans la baie, l'empêchant de protéger les anthocyanes et de capter l'oxygène.

Les anthocyanes, en revanche, sont rapidement extraites des pellicules au cours de cette étape, ce qui les rend sujettes à l'oxydation aussi rapidement.

Le vinificateur peut éviter cet obstacle en incorporant des tanins exogènes qui vont préserver la matière colorante en créant des liaisons stables, les protégeant de l'oxydation pendant la transformation des sucres en alcool, jusqu'au moment où les tanins endogènes sont extraits.

Fermotan est un tanin de vinification avec des propriétés antioxydantes et de stabilisation de la couleur.

Depuis le début de la fermentation, les anthocyanes sont plus rapidement extraites que les tanins. Afin de ne pas extraire cette matière colorante en vain, il est impératif de les protéger de l'oxygène et de les orienter vers des formes polymérisées stables, comme celles avec des proanthocyanidines. La synergie des 3 classes de tanins (ellagiques, proanthocyanidiques, galliques) exerce une action triplement protectrice sur les anthocyanes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanins ellagiques, proanthocyanidiques, et galliques.

Tanins ellagiques : ces tanins sont extraits du chêne et du châtaignier. Etant hautement oxydables, ils préviennent de la formation des radicaux libres, donc protègent le vin de l'oxydation. Ils stabilisent la couleur, favorisant la liaison tanins -anthocyanes.

Tanins proanthocyanidiques : également connus sous le nom de tanins condensés, à chaud et au pH du vin, ils libèrent leurs catéchines. Ces tanins sont naturellement présents dans la pellicule, les rafles et les pépins de raisins. Ils renforcent la structure du vin et forment une liaison stable avec les anthocyanes.

Tanins galliques : ils appartiennent à la classe des tanins hydrolysables, qui en fait durant l'hydrolyse libèrent de l'acide gallique et des sucres. Ils ont une forte activité anti-laccase et préviennent du brunissement des moûts blancs. Ils n'augmentent pas l'intensité colorante des vins blancs

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.





FERMOTAN

→ DOSES D'EMPLOI

De 2 à 10 g/hL, selon les caractéristiques du vin et le résultat souhaité.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans de l'eau et du vin et ajouter au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Il est conseillé de conserver à une température inférieure à 20°C.

- Flacon de 1 kg.

