

Fermotan[®]

Taninos para vinificación



Antioxidantes y estabilizantes del color

Fermotan®

Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva que pueden proteger la materia colorante y los compuestos aromáticos de la acción de los enzimas oxidásicos, como las lacasas, y de los radicales libres que se forman inmediatamente después de la oxidación de moléculas polifenólicas. La fase que transcurre desde el estrujado hasta el inicio de la fermentación alcohólica es un momento delicado en la que hay una presencia importante de oxígeno disuelto; debido a la escasa presencia de etanol, los taninos presentes en el hollejo y en las pepitas de la uva aún no pueden extraerse eficazmente. Estos compuestos se inmovilizan en la baya y no pueden desarrollar las funciones de protección de los antocianos y de consumo del oxígeno.

Los antocianos, en esta fase, son extraídos rápidamente del hollejo, produciéndose seguidamente su oxidación.

El técnico puede solventar el obstáculo efectuando una adición de taninos exógenos que pueden preservar esta materia colorante mediante enlaces estables. La materia colorante de esta forma se protege de las oxidaciones durante el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, hasta el momento en que los taninos de la uva se extraen masivamente

Los taninos se dividen en 3 clases

Proantocianídicos

Llamados también taninos condensados porque en caliente y al pH del vino se obtienen las catequinas que los forman.

Estos taninos están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de la uva. Refuerzan la estructura del vino y forman con los antocianos compuestos colorantes estables.













Galotaninos

Pertenecen a la clase de taninos hidrolizables, y de hecho en la hidrólisis liberan ácido gálico y azúcares. Poseen una elevada actividad antilacasa y bloquean el pardeamiento de los mostos blancos. No aumentan la intensidad colorante de los vinos blancos.

Elagitaninos

Son los taninos, extraídos de roble y castaño. Siendo muy oxidables, evitan la formación de radicales libres, preservando con ello al vino de oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo la unión de los taninos proantocianídicos con los antocianos.

Composición de los Fermotan®

	Proantocianidinas (Pepitas de uva - Hollejo - Quebracho)	Elagitaninos (Roble Castaño)	Galotaninos (Agalla de nogal)
Fermotan®			
Fermotan® Liquid			
Fermotan® Antibotrytis			
Fermotan® Blanc			

La gama de taninos Fermotan® utiliza la combinación de los distintos taninos enológicos, para responder a las distintas exigencias de vinificación.

La equilibrada formulación de Fermotan® permite utilizar al máximo las características de cada uno de los distintos taninos.

Fermotan®

Estabilizante rápido del color de vinos tintos y rosados

Los antocianos son extraídos más rápidamente que los taninos, desde el inicio de la fermentación. Para no bloquear la extracción de estos compuestos colorantes es indispensable protegerlos del oxígeno y desarrollar formas de polimerización estables, con las proantocianidinas.

La sinergia entre los 3 tipos de taninos (elágicos, proantocianídicos, y gálicos), desarrolla una triple acción protectora a los antocianos.

DOSIS DE EMPLEO: de 5 a 30 g/hL.

Fermotan® Liquid

Solución al 50% de Fermotan®.

DOSIS DE EMPLEO: de 10 a 60 g/hL.

Fermotan® Antibotrytis

bloquea la acción de *Botrytis cinerea* y ajusta la justa relación taninos-antocianos

En uvas brotrinizadas, el oxígeno es netamente más activo contra los compuestos colorantes y aromáticos. Los taninos elágicos y proantocianídicos que se encuentran en la formulación evitan que el O₂ sea conducido por la lacasa hacia los compuestos fenólicos, generando reacciones oxidantes en cadena. Refuerza la estructura fenólica, normalmente pobre en los vinos procedentes de uvas brotrinizadas.

DOSIS DE EMPLEO: de 10 a 30 g/hL.

Fermotan® Blanc

Aumenta la resistencia a las oxidaciones en las vinificaciones en blanco

Obstaculiza la evolución progresiva del pardeamiento de los mostos blancos ricos en oxígeno, sin modificar el color.

Potencia la resistencia a las oxidaciones y preserva durante largo tiempo la frescura aromática.

En sinergia con el anhídrido sulfuroso permite mantener valores libres más elevados al final de la fermentación

DOSIS DE EMPLEO: de 2 a 20 g/hL.

LOS TANINOS SE EXTRAEN DE VEGETALES NO OGM
OGM FREE

AEB

AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Companyà, 13
08755-CASTELLBISBAL (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com