



FERMOTAN Complex

.....

Tanino de uso exclusivo enológico

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

Fermotan Complex es un mix en polvo de taninos proantocianidínicos y elágicos, de color café/marrón oscuro, de aspecto granuloso para aplicarse en las fases de vinificación y de afinamiento de los vinos tintos y rosados. Su uso en las primeras fases de fermentación estabiliza el color de los vinos y confiere una mayor intensidad cromática.

Aplicado a los vinos en afinamiento aporta unas notas de frutos rojos cruyentes (cerezo, amarenas, frambuesas) que refrescan los vinos "cansados" que han perdido calidad aromática y necesitan un aporte de frescura y juventud.

Su formulación y técnica de extracción permite además un aporte a la estructura de los vinos, sin modificar sus características organolépticas de tipicidad, potenciándolos y respetándolos.

La metodología de extracción de **Fermotan Complex** permite un aporte suavizante y de redondez a los vinos gracias a los polisacáridos extraídos en el proceso de extracción selectivo empleado. El resultado final es una mayor durabilidad organoléptica en el tiempo de los vinos, en nariz y en boca.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mix en polvo de taninos proantocianidínicos y elágicos.

Fermotan Complex mejora el potencial redox de los vinos, evitando la oxidación prematura, aumentando la vida útil y potenciando las características organolépticas.

La naturaleza de la componente de los taninos proantocianidínicos favorece por su naturaleza química física una mejora de la estructura en los vinos en los cuales se aplica el producto, enlazándose con la componente tánica de las uvas empleadas, mientras que los taninos elágicos presentes aportan unas notas frescas y complejas estables en el tiempo.

Su uso en fermentación aporta una mejora en el color de los vinos tintos, creando un enlace estable en el tiempo con los antocianos presentes en el medio. Potencia la intensidad y la tonalidad de los vinos.

→ DOSIS DE EMPLEO

Vinos tintos en fermentación: 20-40 g/hL.

Vinos rosados en fermentación: 5-20 g/hL.

Vinos tintos en afinamientos: 5-50 g/hL.

Vinos rosados en afinamiento: 5-20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir **Fermotan Complex** en dosis 1:10 en agua (desmineralizada) o mezcla en partes iguales de agua





FERMOTAN Complex

y vino, en constante agitación. Una vez homogeneizado bien el producto, agregar a la masa de vino.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en un lugar fresco, ventilado, lejos de fuentes de calor directas y protegido de los rayos del sol. Una vez abierta la confección, cerrar con cura y proteger el contenido interno en las mismas condiciones arriba indicadas, evitando el contacto con el aire.

Sobres de 1 kg y sacos de 10 kg.

