



FERMOTAN Blanc

.....
Tanino que aumenta la resistencia a las oxidaciones en las
vinificaciones en blanco
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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.

Fermotan Blanc 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 **Fermotan Blanc** permite mantener valores libres más elevados al final de la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de tanino gálico y tanino elágico.

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.

→ DOSIS DE EMPLEO

2-20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o agua y adiconar a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco, seco, alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 5 kg.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.

