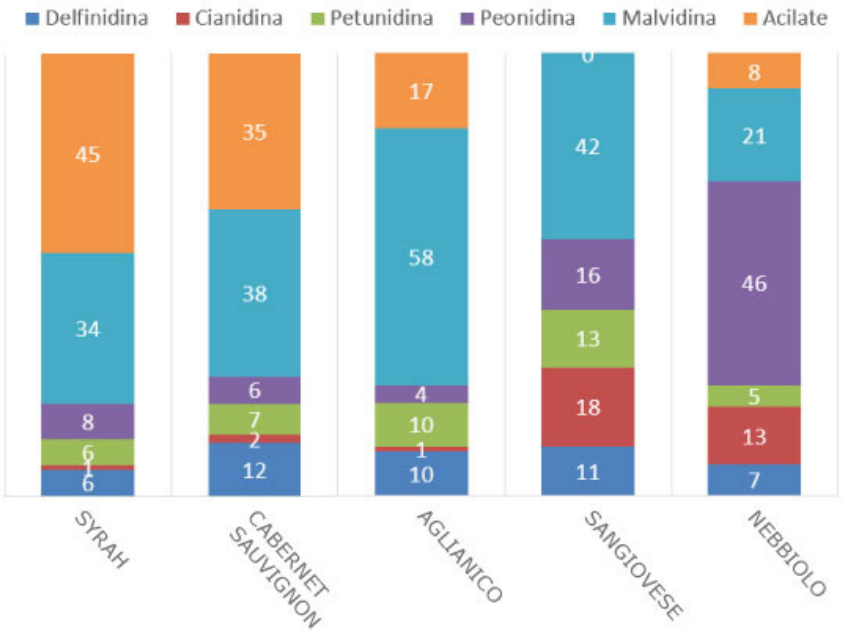
FERMOTAN SG

Mezcla de taninos proantociánidicos y elágicos

GMO FREE

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La estabilización de color en los mostos y vinos tintos desde siempre se ha realizado mediante el uso de taninos, que además de combinarse con macromoléculas presentes en las primeras etapas de la maceración, evitando con ello que los antocianos extraidos puedan perderse combinándose con ellos y precipitando, actúan como antioxidantes y como base de polimerización de los antocianos. La gama Fermotan siempre ha realizado esta función a la perfección; hoy AEB ha mejorado su rendimiento clasificando los diferentes tipos de antocianinos y con ello identificando la mejor combinación de taninos para tres diferentes macro familias de uva.
Los taninos de la gama Fermotan pueden ser considerados como antioxidantes naturales de la uva capaces de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de enzimas oxidantes, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman después de la oxidación de moléculas polifenólicas.
Dependiendo de la tipología de color y su cantidad, se han presentado 3 familias específicas.



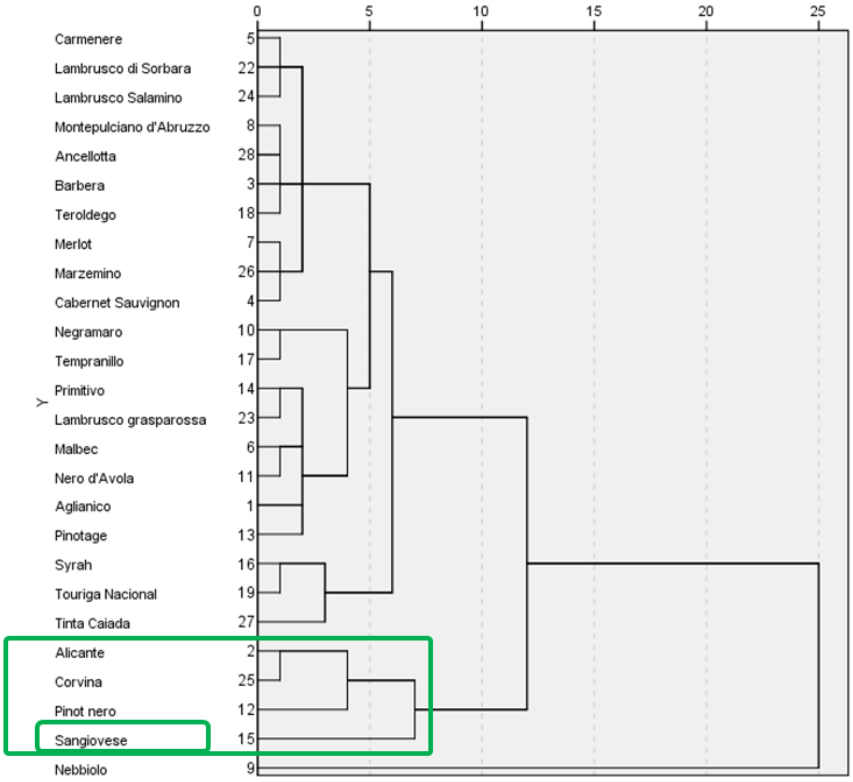
Después de un análisis y una serie de pruebas de vinificación se han elaborado tres perfiles de taninos específicos para estas tipologías de uva.

Fermotan SG es una combinación equilibrada de tanino elágico y proantocianidínico de madera, de gusto redondo, ideal para la estabilización del color. Ayuda a mantener el color y estabiliza su evolución desde las primeras fases de vinificación.
Se aconseja el uso desde las primeras fases de la vinificación apenas alcanzados los 2 grados alcohólicos.

Referencia: FERMOTAN_SG_TDS_ES_1160326_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com

FERMOTAN SG



Grupos en base al perfil antocianídico.

⇢ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos y proantocianidínicos.

⇢ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 40 g/hL.

⇢ FORMA DE EMPLEO

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

⇢ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.
Sacos de 5 kg netos.

Referencia: FERMOTAN_SG_TDS_ES_1160326_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com