



# FERMOTAN Antibotrytis

Naturaleza y origen de los taninos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los taninos son uno de los componentes fundamentales del vino debido a que son capaces de influenciar de modo determinante sus características gustativas, su color, su estabilidad.

Los taninos de la uva, extraídos de los hollejos, de las pepitas y de los raspones, son de tipo condensado propiamente llamados proantocianidinas.

Los taninos que son cedidos de la madera durante el afinamiento del vino son de tipo elágico.

Los taninos tienen funciones y efectos organolépticos diversos en base a su naturaleza química y a su origen botánico (ver tablas):

1- las proantocianidinas refuerzan la estructura del vino, ligan establemente los antocianos formando entre sí compuestos coloreados estables; precipitan las proteínas (entre las cuales las lacasas);

2- los elagitaninos atenúan la astringencia y estabilizan el color, favoreciendo la unión de los taninos proantocianidínicos entre sí y con los antocianos, además evitan la formación de radicales.

Por muchos años han sido utilizados también en enología los taninos gálicos que por su elevado grado de pureza son llamados "taninos oficinales" o farmacéuticos. Químicamente los taninos de gala pertenecen a la clase de los taninos hidrolizables y de fuerte efecto antioxidante.

Libres, que son fuertes oxidantes;

3- los galotaninos tienen una mayor eficacia para bloquear el enturbiamiento de los mostos blancos y para eliminar los olores de reducido, además no aumentan la intensidad colorante de los vinos blancos y son fuertemente Antioxidantes. Por este motivo, a base de investigaciones aplicadas, AEB ha desarrollado una línea de Taninos polifuncionales: Línea FERMOTAN.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino para uso enológico.

## → DOSIS DE EMPLEO

Sobre las uvas y sus mostos: 10-30 g/hL.

En trasiego: 10-20 g/hL.





## FERMOTAN Antibotrytis

### → FORMA DE EMPLEO

En Vinos tintos de uvas parcialmente botritizadas o poco maduras.  
Disolver la dosis en mosto o en agua y añadirla a la masa en remontaje.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

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

Sobres envasados al vacío por 1 kg neto.

