



# FERMOTAN Thermo

.....  
 Tanin pour la stabilisation de la couleur des moûts et des vins rouges obtenus  
 par thermovinification  
 .....

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

La thermovinification (vinification à chaud) est un traitement œnologique qui se développe dans le monde entier grâce à la possibilité de travailler le raisin rouge rapidement avec un coût de main-d'œuvre limité. Il s'agit d'un process selon lequel par le réchauffement et le refroidissement du moût il permet l'extraction de la couleur du raisin et d'autres composants.

Les principaux avantages de la thermovinification sont les suivants:

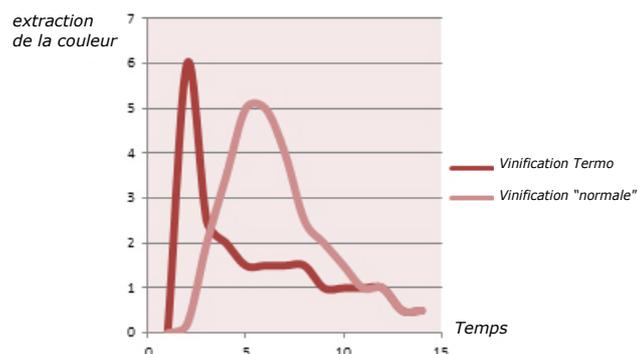
- extraction instantannée des;
- destruction des activités enzymatiques, indispensable sur le raisin affecté par des maladies fongiques;
- diminution du temps de travail des opérateurs.

Fonctionnement :

La thermovinification consiste au réchauffement rapide du foulage qui comporte le relâchement de la structure de la peau et l'expansion des vacuoles, qui par conséquent, entraîne l'extraction rapide des substances colorantes.

Cette technique a mis en évidence certaines problématiques dans le temps, dûes non pas au raisin mais plutôt aux diverses séquences dites "normales" des process d'extraction de la couleur et du patrimoine polyphénolique du raisin, impliquant l'utilisation de nouveaux produits qui optimisent le process et qui garantissent l'obtention de l'objectif fixé.

Comme démontré sur le schéma d'extraction ci-dessous, une rapide extraction de la couleur, qui, cependant, ne coïncide pas avec l'extraction d'autres composants polyphénoliques.



Lors d'une vinification dite "normale", l'augmentation progressive de l'alcool, les remontages, les relâchements effectués, ainsi que les aérations progressives, favorisent une polymérisation parfaite de la substance colorante et donc de la création des composants stables.

La présence immédiate des anthocyanes libres, dans la thermovinification détermine la nécessité de les fixer. Pour cela il est nécessaire d'ajouter une quantité importante de proanthocyanidines au moût avant la fermentation alcoolique.





## FERMOTAN Thermo

De plus, durant le process fermentaire il manque une partie des peaux de raisin, donc de tanins, présents uniquement via une infusion alcoolique. Il faut donc en ajouter afin de palier à ces manques.

C'est pourquoi AEB a mis au point un composé appelé **Fermotan Thermo**, riche en Proanthocyanidines du raisin, pépins, peaux et proanthocyanidines de bois qui permettent de stabiliser la couleur de teintes très variées allant du rouge au violet.

### → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Mélange de proanthocyanidines de peaux, pépins et bois.

#### Proanthocyanidines

Appelées aussi, tanins condensés car à chaud et au pH du vin ils relâchent les catéchines dont ils sont constitués. Ces tanins sont naturellement présents sur les peaux et renforcent la structure du vin en formant des composés colorants stables (polyphénols) avec les anthocyanes.

### → DOSE D'EMPLOI

De 5 à 60 g/hL.

En fonction de la quantité de couleur à stabiliser : plus la quantité est importante, plus la dose de tanin à apporter est élevée.

### → MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au moût ou tout de suite après la clarification (flottation ...) ou de l'encemensement. Une fois la fermentation commencée, ajouter les produits de la gamme Ellagitan, Fermotan ou Boisélevage pour des notes aromatiques différentes.

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

**Fermotan Thermo** permet de stabiliser la couleur de toutes les teintes allant du rouge au violet.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleurs directes.

Paquet de 1 Kg Net.

Sac de 5 Kg Nets.

