



FERMOTAN CB

.....
Mélange de tanins proanthocyanidiques
.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les tanins sont considérés comme des antioxydants naturels du raisin. Ils sont capables de protéger la couleur et les composés aromatiques de l'action d'enzymes oxydasiques, comme la laccase, et les radicaux libres qui se forment après l'oxydation des molécules polyphénoliques. La gamme de tanins Fermotan exploite la combinaison des divers tanins œnologiques pour répondre aux différentes exigences de vinification. La formulation équilibrée des Fermotan permet de tirer bénéfice de toutes les caractéristiques de chaque tanin.

Fermotan CB est un mélange équilibré de tanins proanthocyanidiques issus de la pellicule et des pépins de raisin et du Quebracho en ligne avec les caractéristiques chimiques et aux arômes marqués. **Fermotan CB** contribue, dès les premières phases de fermentation, à protéger la couleur des cépages au profil anthocyanique semblable à celui du Cabernet. Son utilisation est préconisée dès l'encuvage.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tanins de Quebracho.
Tanins de pellicule et de pépins de raisins.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 2 à 20 g/hL

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans de l'eau et l'ajouter à la masse lors d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directe.

Sachet de 1Kg en carton de 15 Kg
Sac de 5 Kg

