



FERMOTAN Blanc

.....
 Tannino in grado di aumentare la resistenza all'ossidazione di vinificazione
 in bianco



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini possono essere considerati come gli antiossidanti naturali dell'uva in grado di proteggere i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidasici, come le laccasi, e dei radicali liberi che si formano in seguito all'ossidazione di molecole polifenoliche.

La gamma di tannini Fermotan sfrutta la combinazione dei diversi tannini enologici, per rispondere alle diverse esigenze di vinificazione. L'equilibrata formulazione dei Fermotan permette di sfruttare al massimo le caratteristiche di ogni singola classe di tannino. **Fermotan Blanc** ostacola l'imbrunimento progressivo del colore dei mosti bianchi ricchi in ossigeno, senza aumentarne il colore.

Potenzia la resistenza alle ossidazioni e preserva a lungo la freschezza aromatica. In sinergia con l'anidride solforosa **Fermotan Blanc** consente di mantenere tenori in libera più elevati alla fine della fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannino di galla e tannino ellagico.

Ellagitannini

Sono tannini, estratti da quercia e castagno. Essendo fortemente ossidabili, evitano la formazione di radicali liberi, preservando quindi il vino dalle ossidazioni. Stabilizzano il colore favorendo l'unione dei tannini proantocianidinici con gli antociani.

Gallotannini

Appartengono alla classe dei tannini idrolizzabili, ed infatti nell'idrolisi rilasciano acido gallico e zuccheri. Possiedono una elevata attività antilaccasica e bloccano l'imbrunimento dei mosti bianchi. Non aumentano l'intensità colorante dei vini bianchi.

→ DOSI D'IMPIEGO

2-20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 5.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

