



FERMOTAN Peel

.....
Coadiuvante tecnologico a base di tannino stabilizzante del colore dei vini
rossi e rosati estratto da bucce di uve
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini dell'uva proteggono i composti coloranti ed aromatici dall'azione dei radicali liberi che si formano in seguito all'ossidazione.

La fase che va dall'ammestamento fino all'inizio della fermentazione alcolica è un momento delicato: c'è un'importante presenza di ossigeno e non sono presenti tannini dell'uva che verranno estratti in presenza di etanolo.

L'enologo può aggirare l'ostacolo effettuando un'aggiunta di tannini esogeni che possono preservare la materia colorante, formando legami stabili e complessandosi con gli antociani.

La materia colorante viene così protetta dalle ossidazioni durante il processo di trasformazione degli zuccheri in alcol, fino al momento in cui i tannini dell'uva saranno estratti.

Fermotan Peel è una miscela di proantocianidine di buccia e legno, che rafforza la struttura del vino formando con gli antociani composti colorati stabili (polifenoli).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di proantocianidine di buccia e di legno stabilizzata con gomma arabica.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Taniche da kg 10 netti.

