



FERMOTAN SG

Miscela di tannini proantocianidinici ed ellagici

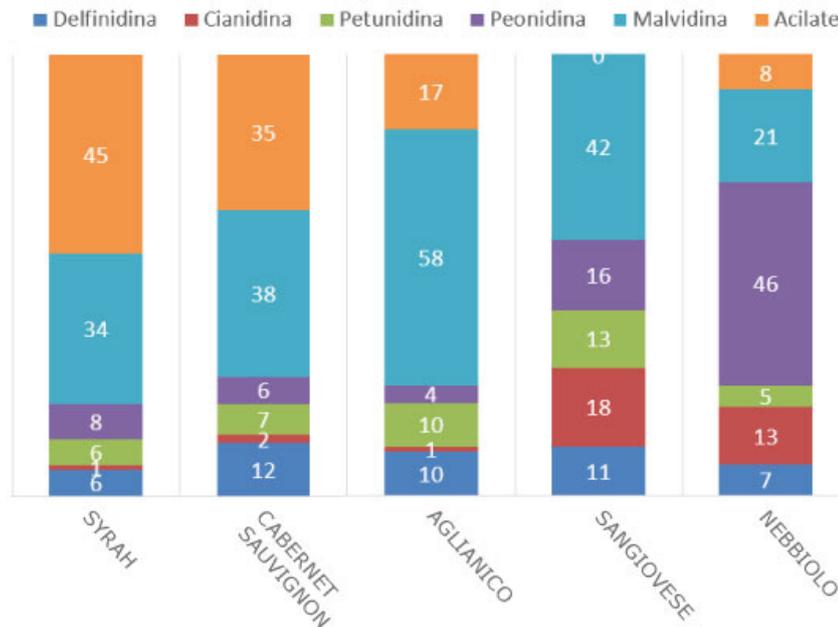


→ DESCRIZIONE TECNICA

La stabilizzazione del colore nei mosti e vini rossi è da sempre aiutata dall'uso dei tannini, i quali oltre a combinarsi con macromolecole presenti nelle prime fasi di ammostamento ed evitare quindi che gli antociani estratti possano legarsi a questi composti e precipitare, agiscono come antiossidanti e come base di polimerizzazione degli antociani. La linea Fermotan ha sempre ricoperto perfettamente questo compito; oggi AEB ne ha migliorato le performance andando a dividere le diverse tipologie di antociani e quindi a identificare la migliore miscela di tannini per tre macro famiglie di uve.

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

In funzione delle tipologie di colore e della sua quantità, si sono evidenziate 3 famiglie riconducibili al Sangiovese, Nebbiolo ed Aglianico.



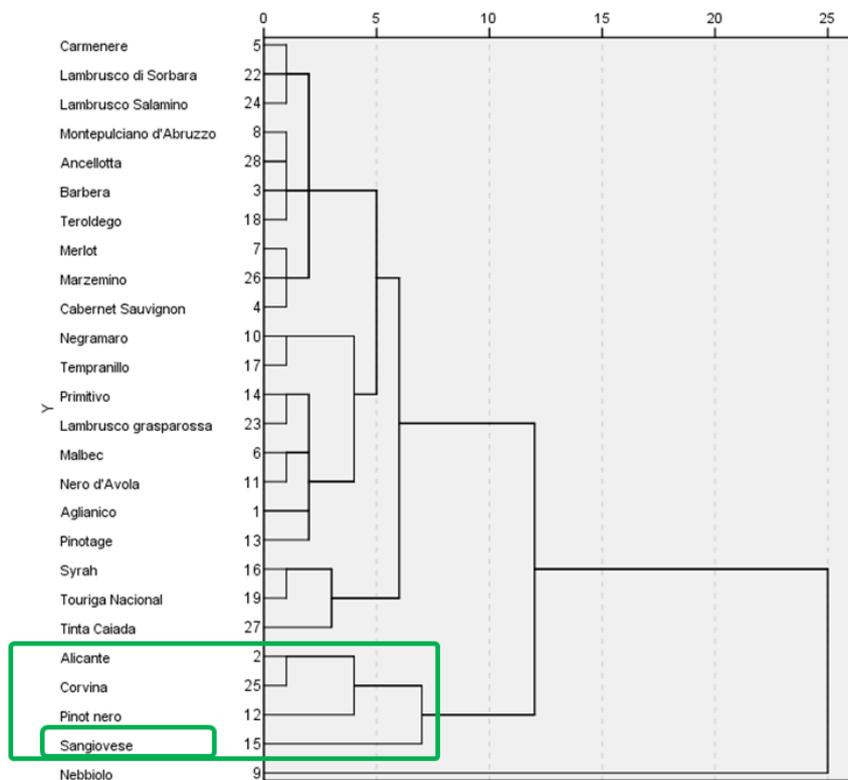
Dopo una attenta analisi e numerose prove di vinificazione si sono elaborati tre profili di tannini specifici per queste famiglie di uve.

Fermotan SG è una miscela equilibrata tra tannino ellagico e proantocianidina di legno, dal sapore morbido. Aiuta il colore ad essere preservato ed evoluto stabilmente fin dalle prime fasi di vinificazione. Si consiglia l'uso fin dalle prime fasi di vinificazione appena si sono passati i 2 gradi alcool %.





FERMOTAN SG



Gruppi in base al profilo antocianico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini ellagici, proantocianidine.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 40 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 15.

Sacchi da kg 5 netti.

