



FERMOTAN L

Tanino enológico para la armonía, la complejidad aromática y la estabilidad colorante de los vinos tintos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermotan L es un tanino enológico especial de origen exógeno, que restaura ya en la fase fermentativa, el contenido en taninos nobles, es decir los no amargos. Proveniente de especiales maderas finas, se extrae con técnicas físicas particulares para acentuar los valores tánicos suaves. Añadido en fermentación, aporta una coloración inicial más intensa al vino tinto, que se apreciará mejor una vez estabilizado el color. En los vinos tintos jóvenes, los antocianos son los elementos que prevalecen; pero en el transcurso de la conservación, los taninos tienen una mayor importancia tanto en el color como en el gusto del vino. No todos los taninos extraídos en el proceso de maceración son agradables: ciclos sucesivos de prensado extraen sólo taninos con gusto amargo. La moderna tecnología de vinificación tiende a reducir la extracción de estos taninos de gusto muy astringente. De aquí la necesidad de restablecer con **Fermotan L** el justo equilibrio antocianos-taninos de gusto suave, sin endurecer los vinos, para obtener junto a la estabilización del color, la óptima evolución del gusto. **Fermotan L** confiere notas boissés, que desarrollan la complejidad del bouquet y por consiguiente influyen de forma notable el gusto del vino, haciendo resaltar sus características. Añadido antes del desarrollo de la fermentación maloláctica, **Fermotan L** contribuye también a la transformación de algunos compuestos fenólicos, con formación de gustos especiados muy delicados que equilibran bien al vino desde el punto de vista organoléptico, otorgándole mayor complejidad, estructura y elegancia.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico derivado de especiales maderas finas, exento de compuestos tánicos de nota amarga.

→ DOSIS DE EMPLEO

Para obtener vinos jóvenes, frescos y aromáticos : 10 g/100 litros.

Para obtener vinos estructurados y más complejos : 10-15 g/100 litros.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en agua o en mosto y añadirla a la masa en re montaje al inicio de la fermentación, de cualquier modo antes de la fermentación maloláctica.





FERMOTAN L

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Mantener los envases cerrados. Mantener en lugar seco. A temperatura comprendida entre -5° y 35°C

Bolsas por 10 kg.

