FICHA TÉCNICA









FERMOTAN Rouge

Estabilizante del color de los vinos tintos y rosados.

-> DESCRIPCION TECNICA

Fermotan Rouge es una combinación balanceada de taninos elágicos gálicos y proantocianidínicos ideado para obtener la máxima eficacia en la estabilización del color de los vinos tintos y para optimizar el tenor en taninos nobles. La sinergia entre las tres clases de taninos ejerce una trilple acción protectora frente a los antocianos: provee las proantocianidinas, que sirven para estabilizarlas, los elagitaninos estimulan la producción de etanales indispensables para la formación de los complejos coloreados establesy bloquean la formación de radicales libres, los galotaninos protegen de la oxidación.

Fermotan Rouge aporta las siguientes ventajas: Previene la pérdida de color, acentúa la tonalidad violácea y bloquea la evolución del color hacia los tonos anaranjados, permite evitar los tratamientos mecánicos muy intensos, que aportan taninos amargos y duros; y de restablecer el justo contenido en taninos con gusto suave. Influye positivamente sobre la complejidaddel bouquet. Elimina lo olores de reducido, hace más intensas las notas de los caracteres varietales.

-> COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Mezcla de Taninos para la elaboración de los vinos tintos.

→ DOSIS DE EMPLEO

Sobre mostos: 10-30. En trasiego: 10-20.

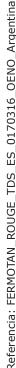
Durante la aireación: 5-10.

Los dosajes están expresados en gramos por herctólitro.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en mosto o mosto-vino y añadirla a la masa en remontado al inicio de la fermentación, siempre en dos veces.

Campo de empleo: vinos tintos.













FERMOTAN Rouge

--> CONSERVACION Y CONFECCION

Mantener siempre bien cerrados los envases. Indicación para los locales: el producto sufre la humedad. Conservar en ambientes seguros y adecuadamente ventilados.

Bolsas por 5 kg.

